

CALIDAD DE VINO - BODEGA DEL SOL

Sobre el conjunto de datos

Este conjunto de datos contiene 3231 muestras de vino obtenidas mediante pruebas fisicoquímicas en la bodega Del Sol, elaboradas a partir de dos tipos de uva.

Descripción de las variables

1. type: tipo de uva con la que se elabora el vino.
2. fixed acidity: cantidad de ácidos no volátiles presentes en el vino, medida en gramos por litro.
3. volatile acidity: cantidad de ácidos volátiles presentes en el vino, medida en gramos por litro.
4. citric acid: contenido de ácido cítrico en el vino, medido en gramos por litro.
5. residual sugar: cantidad de azúcar que queda en el vino después de la fermentación, medida en gramos por litro.
6. chlorides: concentración de cloruros (sales) en el vino, medida en gramos por litro.
7. free sulfur dioxide: cantidad de dióxido de azufre que no está ligado químicamente en el vino, medida en miligramos por litro.
8. total sulfur dioxide: suma del dióxido de azufre libre y el combinado en el vino, medida en miligramos por litro.
9. density: medida de la masa por unidad de volumen del vino, utilizada para estimar la concentración de sólidos disueltos, medida en gramos por centímetro cúbico.
10. pH: medida de la acidez o alcalinidad del vino.
11. sulphates: concentración de sales de sulfato en el vino, medida en gramos por litro.
12. alcohol: contenido alcohólico del vino, medido en porcentaje de volumen (% vol).
13. quality: puntuación del vino, con una escala que va de 0 a 10.