## Universidade de São Paulo SCC - 230 Inteligência Artificial Profa. Solange Oliveira Rezende

Base de dados "Wine Quality"

8598861 - Bernardo Simões Lage G. Duarte

8122585 - Eder Rosati Ribeiro

8936993 - Gabriel Luiz Ferraz Souto

8936648 - Giovani Ortolani Barbosa

8531887 - Giovanni Robira

8937271 - Rafael Bueno da Silva

A base de dados¹ escolhida apresenta é dividida em duas bases menores, uma delas é referente à análise sensorial de vinho branco e a outra de vinho tinto. Existem 4898 instâncias na base com 12 atributos no total (11 de entrada e 1 de saída). Os dados podem ser utilizados tanto para problemas de classificação quanto de regressão.

O objetivo da aplicação de aprendizado de máquina nesta base é prever a qualidade do vinho através dos 11 atributos psicoquímicos de entrada. Também podem ser extraídos conhecimentos se existe uma relação forte entre um determinado atributo de entrada e a respectiva classificação

Os 11 atributos de entrada presentes na base foram obtidos através de testes psicoquímicos, já o atributo de saída foi classificado de acordo com uma análise sensorial de especialistas.

## **Atributos**

## **Entrada**

- 1. Acidez fixada
- 2. Acidez volátil
- 3. Ácido cítrico
- 4. Açúcar residual
- 5. Cloreto
- 6. Dióxido de enxofre livre
- 7. Dióxido de enxofre total
- 8. Densidade
- 9. pH
- 10. Sulfatos
- 11. Álcool

Todos os atributos são valores numéricos.

## Saída

1. Qualidade

É um valor entre 0 (ruim) e 10 (bom) que indica a qualidade do vinho.

As classes não estão ordenadas e estão desbalanceadas, havendo um maior número de vinhos intermediários do que vinhos ruins ou bons.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> P. Cortez, A. Cerdeira, F. Almeida, T. Matos and J. Reis. Modeling wine preferences by data mining from physicochemical properties. In Decision Support Systems, Elsevier, 47(4):547-553, 2009.