

## Popis databáze *wine*

Data jsou získána z databáze UCI a týkají se italských vín. Data obsahují chemickou analýzu 178 vín ze tří odrůd (proměnná *Cultivar*). Níže je popis jednotlivých proměnných:

- *Alcohol* – procentuální obsah alkoholu ve víně
- *Malic.acid* – kyselina jablečná: druh kyseliny se silnou kyselostí a jablečným aroma. Červené víno je přirozeně doprovázeno kyselinou jablečnou.
- *Ash* – popel: podstatou popela je anorganická sůl, která ovlivňuje celkovou chuť vína a může mu dodat svěží pocit.
- *Alcalinity of ash* – alkalita popela: míra slabé zásaditosti rozpuštěné ve vodě.
- *Magnesium* – hořčík: prvek, který může podporovat energetický metabolismus a je slabě alkalický.
- *Total.phenols* – celkové fenoly: molekuly obsahující polyfenolické látky, které mají hořkou chuť a ovlivňují chuť, barvu a aroma vína a patří k živinám ve víně.
- *Flavanoids* – flavanoidy: jsou antioxidantem prospěšným pro srdce a proti stárnutí, bohatým na aroma a hořkost.
- *Nonflavanoid.phenols* – neflavanoidní fenoly: speciální, slabě kyselé aromatické plyny s odolností proti oxidaci.
- *Proanthocyanin* – proanthokyany: bioflavonoidní sloučenina, která je přírodním antioxidantem s mírně hořkou vůní.
- *Color.intensity* – intenzita barvy: označuje stupeň barevného odstínu. Používá se k určení stylu vína, zda je „lehké“ nebo „husté“. Čím déle je během procesu výroby víno v kontaktu s hroznovou šťávou, tím hustší je chuť a intenzivnější barva.
- *Hue* – odstín: označuje sytost a „teplo“ barvy. Lze jej použít k určení odrůdy a stáří vína. Červená vína s vyšším stářím budou mít žlutý odstín a zvýšenou průhlednost. Intenzita barvy a odstín jsou důležitými ukazateli pro hodnocení kvality vzhledu vína.
- *OD280.OD315.of.diluted.wines* – OD280/OD315 zředěných vín: metoda pro stanovení koncentrace bílkovin, která umožňuje určit obsah bílkovin v různých vínech.
- *Proline* – prolin: hlavní aminokyselina v červeném víně a důležitá součást nutričních a chuťových hodnot vína.