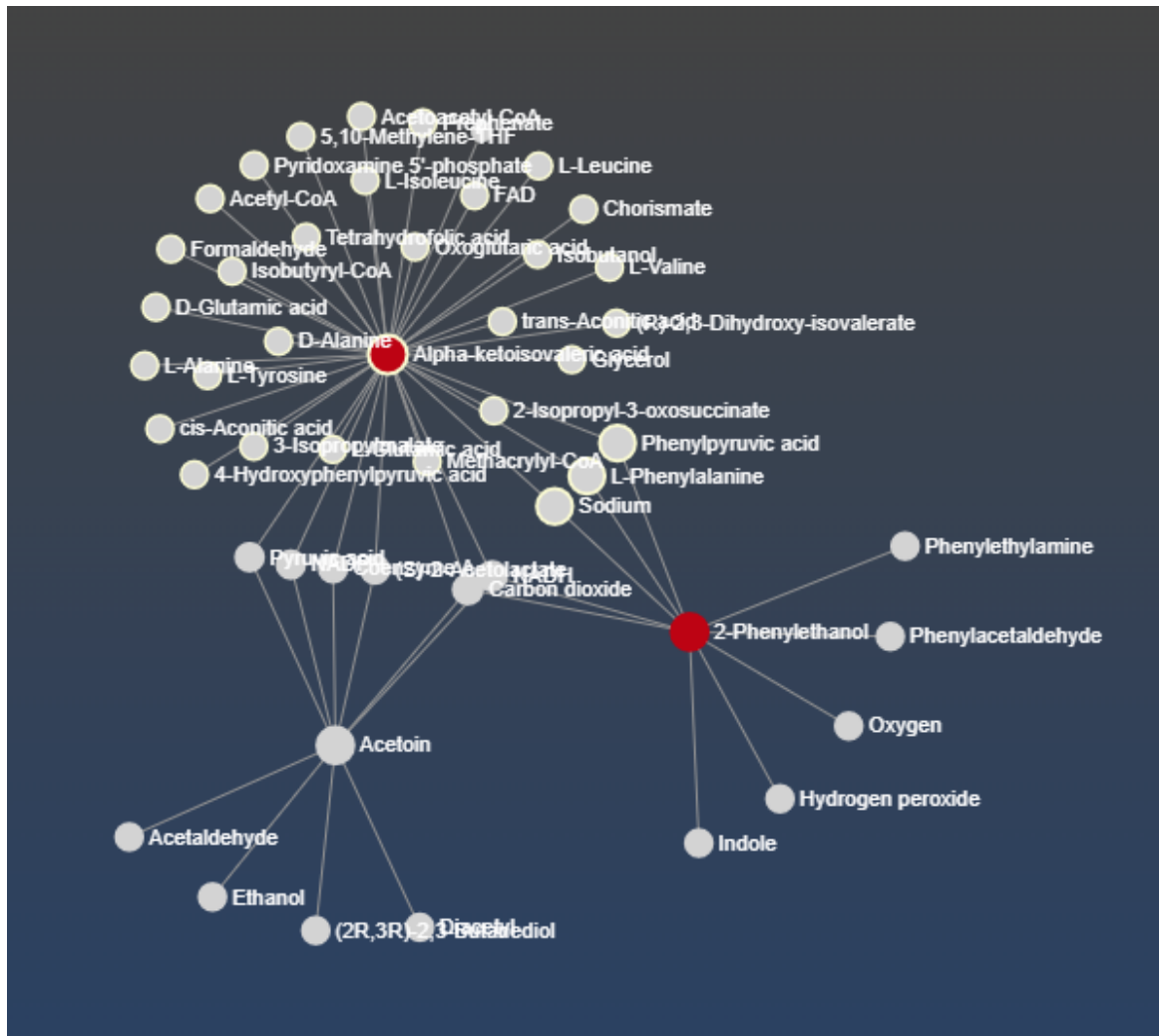


Εικόνα 1: Ανάλυση χημικής ανάλυσης οίνων που παράχθηκαν από πέντε ποικιλίες αμπέλου, Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο και Ροδίτης, με GC-sniffing. **A.** ανάλυση PCA στην οποία απεικονίζονται οι χημικές ενώσεις που μετρήθηκαν σε κάθε ποικιλία, **B.** ανάλυση PCA, στην οποία διαχωρίζονται οι ποικιλίες μεταξύ τους, ως προς τις δύο συνιστώσες, **Γ.** biplot διάγραμμα στο οποίο απεικονίζονται ταυτόχρονα οι χημικές ενώσεις και οι ποικιλίες.



Εικόνα 2: Δίκτυο συσχέτισης μεταβολιτών από δεδομένα GC-sniffing που υπολογίστηκαν από τις πέντε ποικιλίες.