

**Table S1.** Odor activity values (OAV > 0.1) and odor description of the would-be impact odorants of the original wines and the dealcoholized (0.7% v/v) fractions.

Compounds	Odor description <sup>a</sup>	Odor threshold (µg/L) <sup>b</sup>	Odor activity value									Aroma classes <sup>c</sup>
			White wine			Rose wine			Red wine			
			CK	RO	VD	CK	RO	VD	CK	RO	VD	
<i>Esters</i>												
Isoamyl acetate	Banana	30	71.840 <sup>a</sup>	24.330 <sup>b</sup>	17.197 <sup>b</sup>	180.722 <sup>a</sup>	59.243 <sup>b</sup>	ND	37.415 <sup>a</sup>	15.107 <sup>b</sup>	5.773 <sup>c</sup>	2
Ethyl hexanoate	Fruity, green apple	14	153.737 <sup>a</sup>	13.152 <sup>b</sup>	0.164 <sup>b</sup>	122.313 <sup>a</sup>	9.075 <sup>b</sup>	0.133 <sup>c</sup>	69.034 <sup>a</sup>	11.400 <sup>b</sup>	0.031 <sup>c</sup>	2
Hexyl acetate	Fruity, herb	670	0.044 <sup>a</sup>	0.029 <sup>b</sup>	0.014 <sup>c</sup>	1.727 <sup>a</sup>	0.292 <sup>b</sup>	0.128 <sup>b</sup>	0.107	ND	ND	2,6
Ethyl octanoate	Floral, fruity, pear	240	37.464 <sup>a</sup>	0.384 <sup>b</sup>	0.074 <sup>b</sup>	16.068 <sup>a</sup>	0.858 <sup>b</sup>	0.069 <sup>c</sup>	10.438 <sup>a</sup>	0.242 <sup>b</sup>	0.026 <sup>c</sup>	1,2
Ethyl decanoate	Fruity, grape	200	9.096 <sup>a</sup>	0.083 <sup>b</sup>	0.024 <sup>b</sup>	5.884 <sup>a</sup>	0.485 <sup>b</sup>	0.011 <sup>c</sup>	3.678 <sup>a</sup>	0.018 <sup>b</sup>	0.004 <sup>b</sup>	2
Phenethyl acetate	Floral, rose	250	0.939 <sup>a</sup>	0.247 <sup>b</sup>	0.003 <sup>b</sup>	2.771 <sup>a</sup>	1.190 <sup>b</sup>	0.648 <sup>c</sup>	0.347 <sup>a</sup>	0.126 <sup>b</sup>	ND	1
<i>Alcohols</i>												
1-Hexanol	Cut grass, floral	110	1.123 <sup>a</sup>	0.421 <sup>b</sup>	0.007 <sup>b</sup>	1.183 <sup>a</sup>	0.490 <sup>b</sup>	0.004 <sup>c</sup>	3.148 <sup>a</sup>	1.219 <sup>b</sup>	ND	1,6
1-Octanol	Jasmine, lemon	40	0.326 <sup>a</sup>	0.164 <sup>ab</sup>	0.012 <sup>b</sup>	0.177 <sup>a</sup>	0.110 <sup>b</sup>	0.006 <sup>c</sup>	0.788 <sup>a</sup>	0.320 <sup>b</sup>	0.007 <sup>c</sup>	1,3
2-Phenylethanol	Floral, rose, honey	10000	0.093 <sup>a</sup>	0.027 <sup>b</sup>	0.018 <sup>b</sup>	0.090 <sup>a</sup>	0.067 <sup>b</sup>	0.055 <sup>c</sup>	0.278 <sup>a</sup>	0.069 <sup>b</sup>	0.056 <sup>c</sup>	1
Dodecanol	Fatty	7	1.449 <sup>a</sup>	0.664 <sup>b</sup>	0.021 <sup>c</sup>	1.336 <sup>a</sup>	0.355 <sup>b</sup>	0.035 <sup>c</sup>	ND	ND	ND	3
<i>Acids</i>												
Hexanoic acid	Cheese, fatty	420	1.291 <sup>a</sup>	0.273 <sup>ab</sup>	0.244 <sup>b</sup>	0.985 <sup>a</sup>	0.255 <sup>b</sup>	0.216 <sup>c</sup>	0.925 <sup>a</sup>	0.192 <sup>b</sup>	0.095 <sup>c</sup>	3
Octanoic acid	Rancid, fatty	500	2.880 <sup>a</sup>	0.885 <sup>b</sup>	0.378 <sup>b</sup>	6.187 <sup>a</sup>	0.228 <sup>c</sup>	0.578 <sup>b</sup>	1.454 <sup>a</sup>	0.431 <sup>b</sup>	0.067 <sup>c</sup>	3
Decanoic acid	Rancid fat	1400	0.104 <sup>a</sup>	0.023 <sup>b</sup>	0.012 <sup>b</sup>	0.080 <sup>a</sup>	0.072 <sup>b</sup>	0.012 <sup>c</sup>	0.125 <sup>a</sup>	0.020 <sup>b</sup>	0.011 <sup>c</sup>	3
<i>Terpenics and C13-Norisoprenoids</i>												
Linalool	Floral	25	0.335 <sup>b</sup>	0.543 <sup>a</sup>	0.030 <sup>c</sup>	0.344 <sup>a</sup>	0.299 <sup>a</sup>	0.053 <sup>b</sup>	ND	ND	ND	1
β-damascenone	Rose, floral, fruity	0.05	737.636 <sup>a</sup>	411.738 <sup>ab</sup>	38.559 <sup>b</sup>	271.403 <sup>a</sup>	174.947 <sup>b</sup>	7.090 <sup>c</sup>	293.970 <sup>a</sup>	111.771 <sup>b</sup>	18.690 <sup>c</sup>	1,2
Geraniol	Rose, geranium	20	1.241 <sup>a</sup>	0.241 <sup>b</sup>	0.016 <sup>c</sup>	0.595 <sup>a</sup>	0.228 <sup>b</sup>	0.004 <sup>c</sup>	ND	ND	ND	1
Geranyl acetone	Floral	60	0.174 <sup>a</sup>	0.113 <sup>a</sup>	0.011 <sup>b</sup>	0.075 <sup>a</sup>	0.037 <sup>b</sup>	0.006 <sup>c</sup>	0.077	ND	ND	1
<i>Others</i>												
Benzaldehyde	Sweet, fruity	350	0.172 <sup>a</sup>	0.036 <sup>b</sup>	0.018 <sup>b</sup>	0.313 <sup>a</sup>	0.043 <sup>b</sup>	0.002 <sup>b</sup>	0.033 <sup>a</sup>	0.011 <sup>b</sup>	0.003 <sup>c</sup>	2

<sup>a</sup> Odor descriptions are mainly obtained from the following literatures: flavornet database (<http://www.flavornet.org>, accessed August 2021), [60,81,90–93,82–89]

<sup>b</sup> Thresholds are mainly gotten from the following literatures: [9,60,92,93,107–109,81,83,85–88,90,91]

<sup>c</sup> Each compound was attributed to 1 or more aroma class of sensory descriptors as follows: 1, floral; 2, fruity; 3, fatty; 4, pungent; 5, spicy; 6, vegetative; 7, earthy.