MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 12/11/2026, 15:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine
Trentino, Cembra (az. agr. I. Piffer) loc. ''Forche''

I-ISMA 8019

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telve di sotto (Trento), loc. Pasquari (Vigneto collinare, altitudine 450 m s.l.m., pendenza 5%, esposizione S-S.W).
Forma di allevamento	Guyot
Sesto di impianto	2,00 x 0,9 m.
Periodo di osservazione	2011-2016
Clone di confronto e Portinnesto	Wü 7/5; Kober 5BB.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Discreto equilibrio vegeto-produttivo
✓ Fertilità delle gemme	Significativamente maggiore rispetto a Wu 7/5.
✓ Produttività	Media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade di Maggio – I decade Giugno
Invaiatura	III decade di Luglio - II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre (media del quadriennio di osservazione 2011-2014)

IL GRAPPOLO

Il grappolo, particolarmente tipico, ha un peso superiore alla media dei cloni a confronto; giudicato molto interessante, poco compatto, allungato, alato.

Acino mediamente più grande della media.



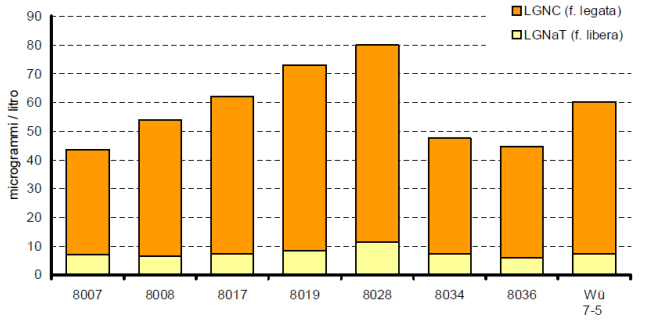
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	19,5 (frequenza di attacco) 4,6 (grado di attacco)
Oidio	rispetto al confronto è più sensibile alle perdite causate da botrite.

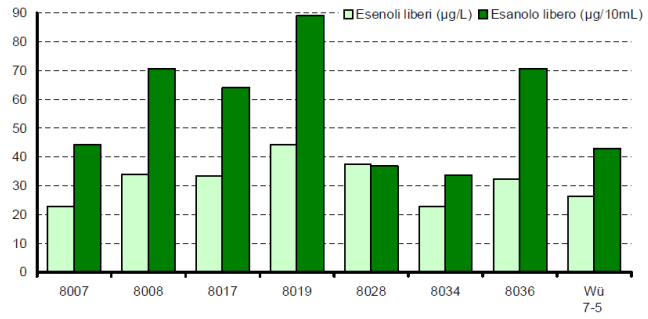
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	2,05
Produzione per ceppo (Kg)	1,87
Numero grappoli/ceppo	15,4
Peso medio grappolo (g)	179
Peso medio acino (g)	1,84
Peso legno potatura (g/ceppo)	500
Indice di Ravaz	3,4

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
VINO	Alcool (% vol.)	11,4
	pH	3,14
	Acidità titolabile (g/l)	6,33
	Ac. Tartarico (g/l)	3,09
	Ac. Malico (g/l)	2,18
	Acidità volatile (g/l)	0,13

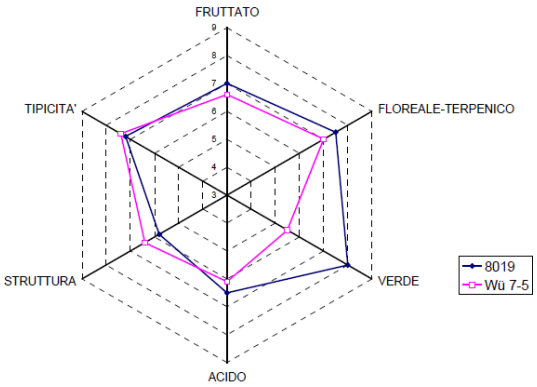
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,9
	pH	3,21
	Acidità titolabile (g/l)	5,6
	Azoto assimilabile (mg/l)	73,7

ANALISI SENSORIALE





Il controllo enologico vero e proprio è stato effettuato nel quadriennio 2011/2014.
Ottima gradazione zuccherina, superiore alla media, associata a valori dei parametri acidici poco inferiori alla media. Vini sicuramente molto interessanti, anche per la "freschezza" ed intensità di alcune note floreali.



- Somma **LGNaT f.libera**: Sommatoria dei contenuti di linalolo, geraniolo, nerolo e alfa-terpineolo in forma libera.
- Somma **LGNC f.legata**: Sommatoria dei contenuti di linalolo, geraniolo, nerolo e citronellolo legati a zuccheri.
- Somma **esenoli**: Sommatoria dei contenuti degli esenoli liberi (cis-2-esenolo, cis-3-esenolo, trans-3-esenolo).
- **Esanolo**: quantificazione dell'esanolo libero.