## MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 02/11/2025, 05:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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"

### 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	<b>EPOCA</b>
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.





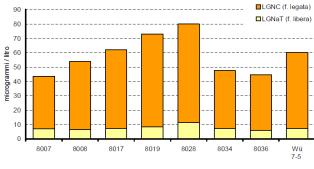
Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE
Botrite	19,5 (frequenza di attacco)
	4,6 (grado di attacco)
Oidio	rispetto al confronto è più sensibile
	alle perdite causate da hotrite

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

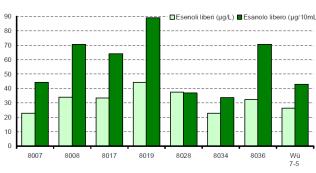
	PARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Alcool (% vol.)	11,4
VINO	pН	3,14
	Acidità titolabile (g/l)	6,33
	Ac. Tartarico (g/l)	3,09
	Ac. Malico (g/l)	2,18
	Acidità volatile (g/l)	0,13

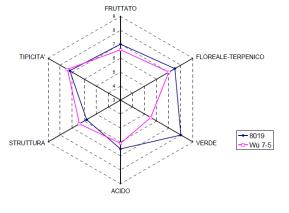
Parametri		<b>CLONE</b>
	<b>ENOCHIMICI</b>	
0	Zuccheri (°Brix)	18,9
ST	pН	3,21
MO	Acidità titolabile (g/l)	5,6
2	Azoto assimilabile (mg/l)	73,7

#### 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.

