MULLER THURGAU B.

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



I-ISMA 8028

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	Ottimo equilibrio vegeto-produttivo
✓ Fertilità delle gemme	Superiore alla media
✓ Produttività	Inferiore a quella di Wu 7/5

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 è giustamente compatto, tipico e giudicato senz'altro interessante; il peso è rappresentativo della media dei cloni a confronto.

Acino tendenzialmente grosso e al gusto leggermente aromatico.

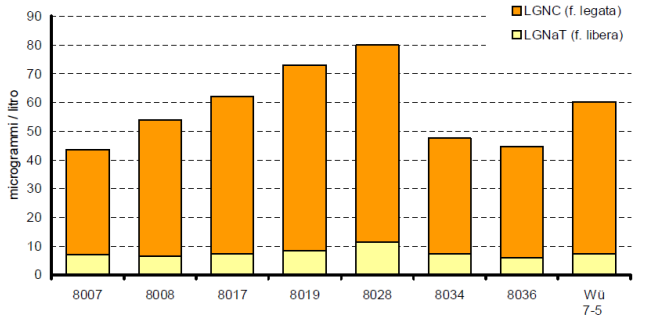
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	14,7 (frequenza di attacco) 1,0 (grado di attacco)
Oidio	meno sensibile a botrite rispetto al confronto internazionale.

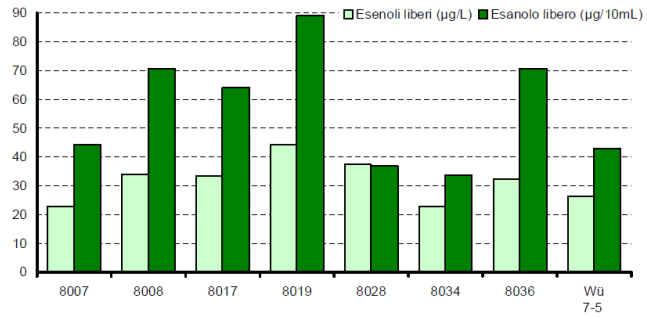
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,92
Produzione per ceppo (Kg)	1,7
Numero grappoli/ceppo	16,2
Peso medio grappolo (g)	167
Peso medio acino (g)	1,84
Peso legno potatura (g/ceppo)	520
Indice di Ravaz	3,1

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
VINO	Alcool (% vol.)	11,5
	pH	3,23
	Acidità titolabile (g/l)	6,13
	Ac. Tartarico (g/l)	3,04
	Ac. Malico (g/l)	2,38
	Acidità volatile (g/l)	0,18

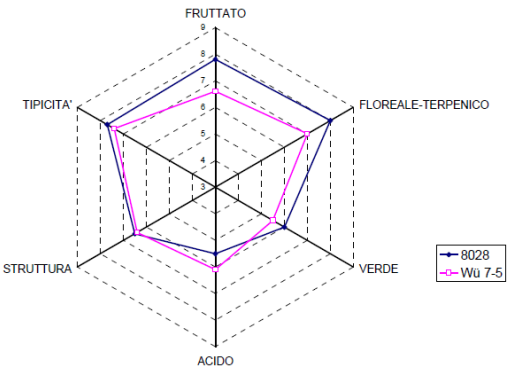
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,0
	pH	3,23
	Acidità titolabile (g/l)	5,9
	Azoto assimilabile (mg/l)	80,1

ANALISI SENSORIALE





Il controllo enologico vero e proprio è stato effettuato nel quadriennio 2011/2014. Presenta zuccheri ed acidità del mosto nella media. Il vino del clone ISMA®8028, molto gradevole all'olfatto, ben strutturato, è giudicato migliorativo e complementare rispetto ad alcune note tipiche del Müller



- 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.