MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 02/11/2025, 05:19. 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 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.





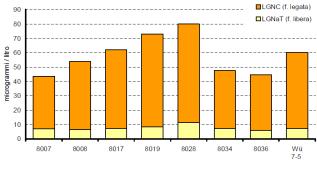
Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE
Botrite	14,7 (frequenza di attacco)
	1,0 (grado di attacco)
Oidio	meno sensibile a botrite rispetto al
	confronto internazionale

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

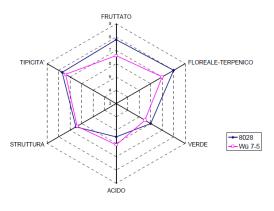
Parametri	CLONE
ENOCHIMICI	
Zuccheri (°Brix)	19,0
pН	3,23
Acidità titolabile (g/l)	5,9
Azoto assimilabile (mg/l)	80,1
	ENOCHIMICI Zuccheri (°Brix) pH Acidità titolabile (g/l)

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.

