MULLER THURGAU B.

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



I-ISMA 8034

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, Vigo Meano (az. agr. A.Patton)

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	Buona
✓ Fertilità delle gemme	Leggermente inferiore rispetto al clone di confronto.
✓ Produttività	Leggermente inferiore rispetto al clone di confronto.

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 ha un peso medio inferiore a quello del clone di confronto. E' giustamente compatto, con forma a volte apparsa un po' variabile e leggermente alato.

Acino medio.



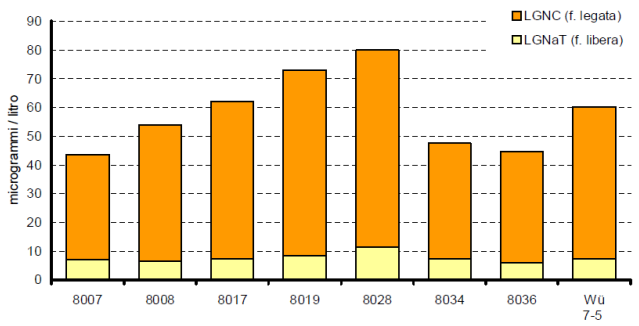
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	13,5 (frequenza di attacco) 0,6 (grado di attacco)
Oidio	è uno tra i cloni meno sensibili a botrite, con un grado di attacco significativamente inferiore rispetto al confronto internazionale.

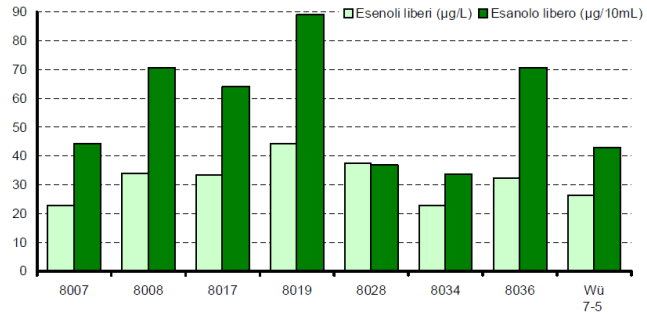
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,79
Produzione per ceppo (Kg)	1,69
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	158
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	430
Indice di Ravaz	2,8

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
VINO	Alcool (% vol.)	11,2
	pH	3,23
	Acidità titolabile (g/l)	6,10
	Ac. Tartarico (g/l)	3,09
	Ac. Malico (g/l)	2,27
	Acidità volatile (g/l)	0,16

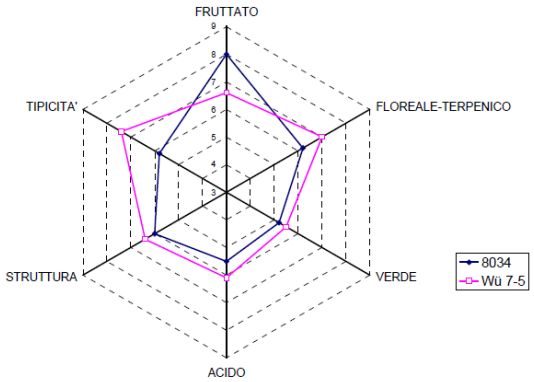
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,2
	pH	3,20
	Acidità titolabile (g/l)	6,0
	Azoto assimilabile (mg/l)	80,6

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®8034 si è particolarmente distinto per alcune note fruttate, gradevoli all'olfatto, giudicato interessante rispetto al clone a confronto.



- 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.