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 8036

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	Elevata
✓ 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 ha un peso superiore alla media dei cloni a confronto; di aspetto tipico, giustamente compatto, ben alato e buccia particolarmente interessante all'assaggio.

Acino mdi.

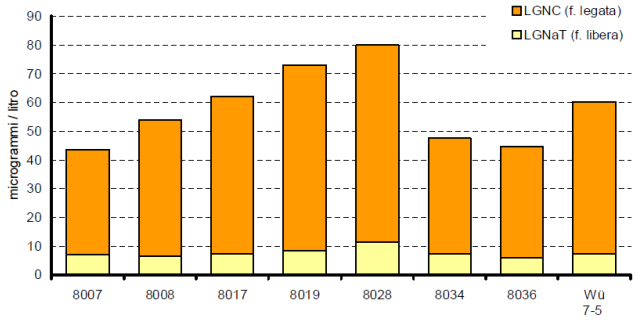
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	15,2 (frequenza di attacco) 0,7 (grado di attacco)
Oidio	Grado di attacco e perdite produttive causate da botrite sono risultate significativamente inferiori rispetto a quelle verificate per il clone di confronto Wü 7/5.

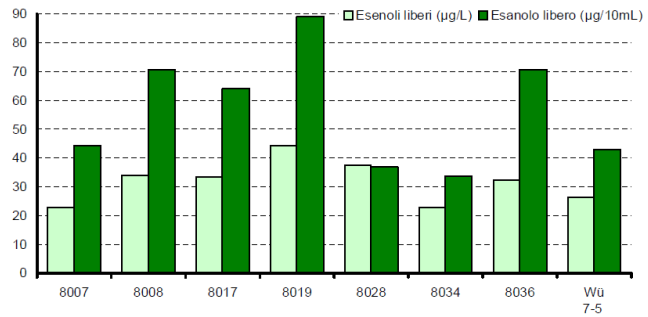
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	1,84
Numero grappoli/ceppo	15,2
Peso medio grappolo (g)	180
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	470
Indice di Ravaz	3,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
VINO	Alcool (% vol.)	11,1
	pH	3,17
	Acidità titolabile (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	3,12
	Ac. Malico (g/l)	2,30
	Acidità volatile (g/l)	0,14

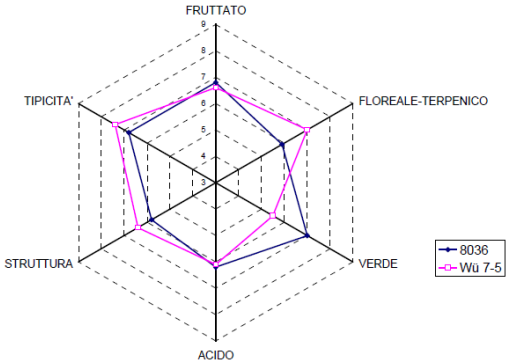
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,3
	pH	3,22
	Acidità titolabile (g/l)	5,8
	Azoto assimilabile (mg/l)	71,6

ANALISI SENSORIALE





Il controllo enologico vero e proprio è stato effettuato nel quadriennio 2011/2014.
Buona la gradazione zuccherina ed i parametri acidici dei mosti. Il vino del clone ISMA®8036 si è particolarmente distinto per alcune note fruttate, associate ad una "freschezza" ed a sentori "verdi", giudicati particolarmente interessanti.



- 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.