MULLER THURGAU B.

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)

I-ISMA 8007

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	Bassa
✓ Fertilità delle gemme	Elevata
✓ Produttività	Regolare (significativamente inferiore rispetto al confronto impiegato)

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 inferiore alla media dei cloni a confronto; di aspetto tipico e interessante, giustamente compatto, con acini a volte grandi, ma tendenzialmente più piccoli della media clonale.

Acino

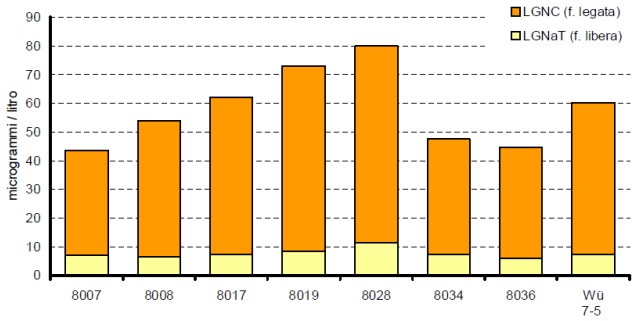
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	11,4 (frequenza di attacco) 1,2 (grado di attacco)
Oidio	meno sensibile alle perdite causate da botrite rispetto al confronto internazionale Wü 7/5.

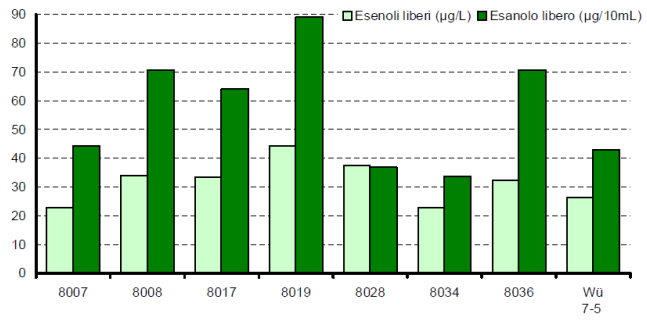
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,88
Produzione per ceppo (Kg)	1,59
Numero grappoli/ceppo	15,3
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	330
Indice di Ravaz	4,1

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
VINO	Alcool (% vol.)	11,4
	pH	3,19
	Acidità titolabile (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	3,02
	Ac. Malico (g/l)	2,39
	Acidità volatile (g/l)	0,14

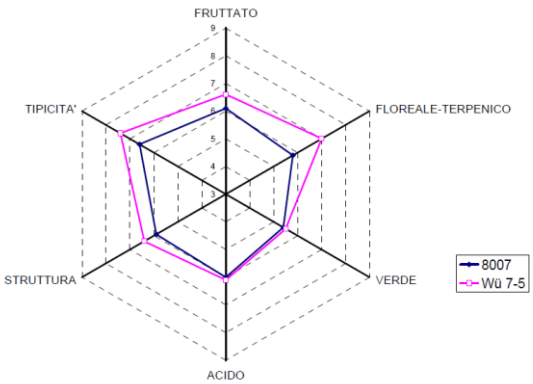
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,8
	pH	3,22
	Acidità titolabile (g/l)	5,7
	Azoto assimilabile (mg/l)	68,1

ANALISI SENSORIALE





Il controllo enologico vero e proprio è stato effettuato nel quadriennio 2011/2014.
I mosti ottenuti da ISMA®8007 presentano contenuti in zuccheri ed acidità nella media o leggermente superiori. Vino gradevole all'olfatto, tipico del vitigno, giudicato complessivamente interessante.



- 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.