

d) *Curve di maturazione: andamento di zuccheri, acidità totale e pH nel corso della maturazione*

	Anno 1		Anno 2		Anno 3		Media	
	Testimone	Presunto clone						
Data								
Brix°								
Ac. Totale (g/L)								
pH								
Ac. Malico (g/L) (*)								
Ac. Tartarico (g/L) (*)								

(*) Analisi effettuate solo sul prodotto al momento della maturazione tecnologica

e) *Analisi dell'uva di varietà a bacca colorata*

Componenti analisi dell'uva	Anno 1		Anno 2		Media	
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Antociani totali (mg/Kg uva)						
Flavonoidi totali (mg/kg uva)						
Estraibilità degli antociani (ea %)(%) (indicare il metodo utilizzato)						

f) *Analisi dell'uva di varietà ad aroma primario*

Componenti analisi dell' uva	Anno 1		Anno 2		Media	
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Linalolo libero (µg/L)						
Geraniolo libero (µg/L)						
Altri liberi (µg/L)						
Totale terpeni liberi						
Linalolo glicosilato (µg/L)						
Geraniolo glicosilato (µg/L)						
Altri glicosilati (µg/L)						
Totale terpeni glicosilati						

g) *Analisi chimica del vino*

Componenti analisi del vino	Anno 1		Anno 2		Media	
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Titolo alcolometrico effettivo (% vol.)						
Zuccheri riduttori						
Estratto totale (g/L)						
Estratto netto (g/L)						
Ph						
Acidità totale (g/L)						
Acido acetico (g/L)						
Acido L-malico (g/L)						
Acido L-lattico (g/L)						
Densità 420 nm						
Densità 520 nm						
Densità 620 nm						

[continua tabella g]

Componenti analisi del vino	Anno 1		Anno 2		Media	
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Tonalità colorante						
Intensità colorante						
Antociani totali (mg/L)						
Polifenoli totali (mg/L)						
Altro						

h) Analisi sensoriale vino rosso

Parametro analizzato	Anno 1	Anno 1	Media	Anno 1	Anno 2	Media
	Testimone			Presunto clone		
Colore ¹						
Riflesso ² :						
Odore						
Floreale						
Note floreali caratterizzanti ³ :						
Fruttato						
Note fruttate caratterizzanti ⁴ :						
Speziato						
Vegetale ⁵						
Acidità						
Astringenza						
Struttura						
Persistenza gusto-olfattiva						
Altro						

Legenda:

- 1) Indicare la tonalità del colore rosso (rubino, violaceo, ...) ed esprimerne l'intensità
- 2) Indicare il colore del riflesso (violaceo, aranciato, ...) ed esprimerne l'intensità
- 3) Indicare eventuali note floreali (viola, rosa, ...) tipiche della varietà cui appartiene il clone ed esprimerne l'intensità
- 4) Indicare eventuali note fruttate (es. mora, ciliegia, frutti di bosco, ...) tipiche della varietà cui appartiene il clone ed esprimerne l'intensità
- 5) Indicare eventuali note vegetali caratterizzanti (erbaceo fresco, secco, aromatico ...) ed esprimerne l'intensità

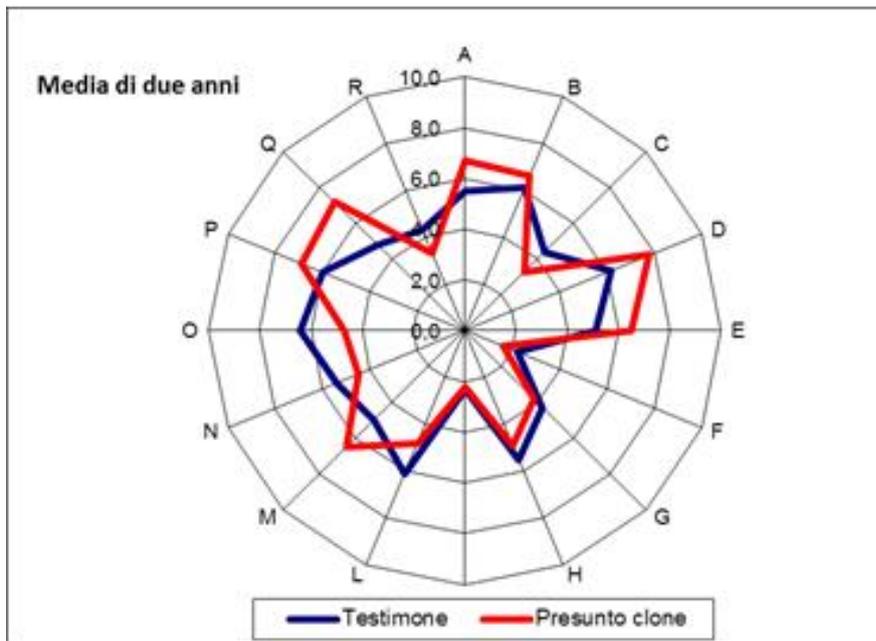
i) *Analisi sensoriale vino bianco*

Parametro analizzato	Testimone			Presunto clone		
	Anno 1	Anno 2	Media	Anno 1	Anno 2	Media
Colore ¹						
Riflesso ²						
Odore						
Floreale						
Note floreali caratterizzanti ³ :						
Fruttato						
Note fruttate caratterizzanti ⁴ :						
Fruttato esotico						
Note di frutta esotica caratterizzanti ⁵ :						
Agrumato						
Vegetale						
Acidità						
Amaro						
Struttura						
Persistenza gusto-olfattiva						
Altro						

Legenda:

- 1) *Indicare la tonalità del colore giallo (paglierino, dorato, ...) ed esprimerne l'intensità*
- 2) *Indicare il colore del riflesso (verde, giallo, ...) ed esprimerne l'intensità*
- 3) *Indicare eventuali note floreali (acacia, sambuco, biancospino, ...) tipiche della varietà cui appartiene il clone ed esprimerne l'intensità*
- 4) *Indicare eventuali note fruttate (es. mela verde, pesca, albicocca ...) tipiche della varietà cui appartiene il clone ed esprimerne l'intensità*
- 5) *Indicare eventuali note di frutta esotica (es. banana, ananas, ...) tipiche della varietà cui appartiene il clone ed esprimerne l'intensità*
- 6) *Indicare eventuali note vegetali caratterizzanti (erbaceo fresco, secco, aromatico ...) ed esprimerne l'intensità*

j) **Rappresentazione grafica a ruota dell'analisi sensoriale (esempio)**



k) **Fotografie***

- 1) Apice del Germoglio in accrescimento (30-60 cm)
- 2) 4° foglia distale a partire dalla prima foglia spiegata sotto l'apice (facoltativo)
- 3) Foglia adulta
- 4) Pianta in fioritura (facoltativo)
- 5) Grappolo a maturità tecnologica
- 6) Pianta alla maturazione (facoltativo)

l) **Conclusioni**

SEZIONE B) - MODELLO PER IL CANDIDATO CLONE PER UVA DA TAVOLA

a) Epoche fenologiche

Fasi fenologiche	Anno 1		Anno 2		Anno 3	
	Data	Data	Data	Data	Data	Data
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Germogliamento						
Fioritura						
Agostamento						
Invaiatura						
Maturazione						
Caduta foglie						

b) Fertilità delle gemme

Fertilità	Anno 1		Anno 2		Anno 3		MEDIA 3 anni	
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Basale								
Potenziale								
Reale								

c) Parametri della bacca

		Anno 1	Anno 2	Anno 3	MEDIA
Peso medio acino (g)	Testimone				
	Presunto clone				
Diametro polare (mm)	Testimone				
	Presunto clone				
Diametro equatoriale (mm)	Testimone				
	Presunto clone				
Colore buccia	Testimone				
	Presunto clone				
Resistenza allo spedicellamento (g)	Testimone				
	Presunto clone				
Resistenza allo schiacciamento (g/cm ²)	Testimone				
	Presunto clone				
Vinaccioli perfettamente formati numero	Testimone				
	Presunto clone				
Attitudine dell'uva alla conservazione	Testimone				
	Presunto clone				

d) Parametri vegeto produttivi

		Anno 1	Anno 2	Anno 3	MEDIA
Produzione ceppo (kg)	Testimone				
	Presunto clone				
Legno di potatura /ceppo (kg)	Testimone				
	Presunto clone				

e) Parametri grappolo

		Anno 1	Anno 2	Anno 3	MEDIA
Peso medio grappolo (g)	Test				
	Presunto clone				
Lunghezza grappolo (cm)	Test				
	Presunto clone				
Compattezza grappolo	Test				
	Presunto clone				
Acinellatura (%)	Test				
	Presunto clone				

f) Parametri analitici dei mosti alla raccolta delle uve

	Anno 1		Anno 2		Anno 3		Media	
	Testimone	Presunto clone						
Brix°								
Ac. Totale (g/L)								
Ph								

g) Analisi dell'uva di varietà a bacca colorata

Componenti analisi dell'uva	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Antociani totali (mg/Kg uva)						
Flavonoidi totali (mg/kg uva)						

h) Analisi sensoriale delle uve

Parametro analizzato	Anno 1	Anno 1	Media	Anno 2	Anno 2	Media
	Testimone			Presunto clone		
Gradevolezza complessiva						
Croccantezza						
Succosità della polpa						
Consistenza della buccia						
Consistenza della polpa,						
Astringenza						
Intensità aromatica						
Persistenza aromatica						

i) Analisi dell'uva di varietà ad aroma primario

Componenti analisi dell' uva	Anno 1		Anno 2		Media	Media
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Linalolo libero ($\mu\text{g/L}$)						
Geraniolo libero ($\mu\text{g/L}$)						
Altri liberi ($\mu\text{g/L}$)						
Totale terpeni liberi						
Linalolo glicosilato (μg)						
Geraniolo glicosilato (μg)						
Altri glicosilati (μg)						
Totale terpeni glicosilati						

j) Conclusioni

SEZIONE C) - MODELLO PER IL CANDIDATO CLONE PER PORTINNESTO

a) *Epoche fenologiche*

Fasi fenologiche	Anno 1		Anno 2		Anno 3	
	Data	Data	Data	Data	Data	Data
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Germogliamento						
Fioritura						
Agostamento						
Filloptosi						

b) *Produttività e caratteristiche dei materiale di propagazione*

		Anno 1	Anno 2	Anno 3	MEDIA
Produttività espressa in talee da innesto	Test				
	Presunto clone				
Produttività espressa in talee da vivaio	Test				
	Presunto clone				
Attitudine allo sviluppo delle gemme pronte (femminelle/germoglio)	Test				
	Presunto clone				
Diametro medio meritallo	Test				
	Presunto clone				
Lunghezza media meritallo	Test				
	Presunto clone				
Resa all'innesto con il vitigno 1	Test				
	Presunto clone				
Resa all'innesto con il vitigno 2	Test				
	Presunto clone				
Formazione del callo di saldatura	Test				
	Presunto clone				
Portinnesto: attitudine alla rizogenesi	Test				
	Presunto clone				

c) *Conclusioni*

SEZIONE D) - MODELLO PER IL CANDIDATO CLONE DI UVE A DESTINAZIONI PARTICOLARI

a) Epoche fenologiche

Fasi fenologiche	Anno 1		Anno 2		Anno 3	
	Data	Data	Data	Data	Data	Data
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Germogliamento						
Fioritura						
Agostamento						
Filloptosi						

b) Fertilità delle gemme

Fertilità	Anno 1		Anno 2		Anno 3		MEDIA 3 anni	
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
Basale								
Potenziale								
Reale								

c) Caratteristiche del grappolo e della pianta

Anno	Peso medio acini (g)		Peso medio grappoli (g)		Lunghezza grappolo (cm)		Produzione uva/ pianta (Kg)		Legno potatura/ Pianta (Kg)	
	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone	Testimone	Presunto clone
MEDIA										

d) Altri parametri o caratteristiche specifiche del clone
