

Carattere:	Epoca di maturazione fisiologica dell'acino	Codes N^{os} OIV 304 Bioversity 7.1.10
Caractère:	Époque de la maturité physiologique de la baie	
Merkmal:	Zeitpunkt der physiologischen Reife der Beere	
Characteristic:	Time of full physiological maturity of the berry	
Carácter:	Época del madurez fisiológica de la baya	

Livelli di espressione / Notation / Bonitierung / Notes / Notación:

1	3	5	7	9
molto precoce	precoce	media	tardiva	molto tardiva
très précoce	précoce	moyenne	tardive	très tardive
sehr früh	früh	mittel	spät	sehr spät
very early	early	medium	late	very late
muy precoz	precoz	media	tardía	muy tardía

Varietà di riferimento / Exemples de variétés / Beispielsorten / Example varieties / Ejemplos de variedades:

1	3	5	7	9
Perle von Csaba B	Chasselas blanc B		Italia B	

Indicazioni / Définitions / Definitionen / Definitions / Indicaciones:

- I:** Osservazione da effettuare a maturazione fisiologica. Maturazione fisiologica = tenore massimo dello zucchero dovuto alla fotosintesi. Media di tutti i grappoli di 10 tralci.
- F:** Observation à faire à la maturité physiologique. Maturité physiologique = teneur maximale de sucre due à la photosynthèse. Moyenne de toutes les grappes de 10 rameaux.
- D:** Feststellung bei physiologischer Reife. Physiologische Reife = durch Photosynthese erzeugter maximaler Zuckergehalt. Mittelwert aller Trauben von 10 Trieben.
- E:** Observation at full maturity. Full maturity = maximum sugar content of the berry due to photosynthesis. Mean value of all bunches of 10 shoots.
- S:** Observación a realizar en madurez fisiológica. Madurez fisiologica = contenido máximo de azúcar debido a la fotosíntesis. Media de todos los racimos de 10 pámpanos.