EFEITO DA CARGA DE GEMAS NA QUALIDADE DO VINHO DE CABERNET SAUVIGNON SOBRE DIFERENTES PORTA-ENXERTOS[1]

Nathalia Boeira de Moraes [2], Leo Rufato[3], Deivid Silva de Souza[4], Adrielen Tamiris Canossa[4], Ana Luiza Arruda[4], Artur Ivan Peruzzo[5]

[1] Vinculado ao projeto "Agregação de valor de produtos agrícolas através de bebidas fermentadas na Serra Catarinense"
[2]Acadêmico (a) do Cedup Renato Ramos - bolsista PIBIC/CNPq Ensino médio.
[3] Orientador, Departamento de Fitopatologia CAV/UDESC - leoruffato@udesc.br
[4] Mestre (a) e doutorando (a) do Programa de Pós-graduação em Produção Vegetal – CAV/UDESC.
[5] Acadêmico (a) do Curso de Agronomia - CAV/UDESC.

A Cabernet Sauvignon é uma das principais variedades de videira vinífera plantada no Brasil. Problemas com excesso de vigor demandam alternativas para equilibrar a planta, como o aumento da carga de gemas. Porém, intervenções no dossel refletem na qualidade do vinho produzido. Este estudo tem como objetivo avaliar o efeito de diferentes cargas de gema na poda invernal sobre as características químicas de vinhos de Cabernet Sauvignon na região de altitude elevada de Santa Catarina.

A cultivar avaliada foi a Cabernet Sauvignon enxertada sobre dois porta-enxertos (Paulsen 1103 e 3309 Couderc), sustentada em sistema de condução manjedoura, podadas em cordão esporonadon durante o ciclo 2019/20, de acordo com os diferentes tratamentos: 50, 75, 100, 125, 150 gemas por planta. Para a realização de microvinificações foram coletados à campo 20 Kg de uva para cada tratamento. As uvas passaram pela desengaçadeira e foram divididas três repetições que foram colocadas em fermentadores adaptados com batoques hidráulicos, onde foram adicionados: Metabissulfito de Potássio na proporção de 0,12g Kg^{-1}, enzimas pectolíticas na proporção de 0,02g Kg^{-1} e leveduras secas ativas (*Saccharomyces cerevisiae*) na proporção de 0,20g L^{-1}.

A maceração com as cascas durou 7 dias, com duas remontagens diárias. A fermentação alcoólica foi realizada em sala climatizada com temperatura controlada em torno de 25°C. Foram feitas três trasfegas, até que foi observado o fim da fermentação malolática. Com o fim da fermentação malolática em uma câmara fria com temperatura em torno de 3°C foram armazenados os vinhos por 21 dias para a estabilização tartárica. Foram envasados em garrafas de 750 mL. A cor foi determinada pelo método de espectrofotometria, analisado em espectrofotômetro nos comprimentos de onda de 420 nm, 520 nm e 620 nm (Intensidade = 420 + 520 + 620 nm e Tonalidade = 420/520 nm). A concentração de polifenóis totais (PT) na casca da uva foi determinada pelo método de espectrofotometria, descrito por Singleton & Rossi (1965). O teor de antocianinas na casca foi determinado pelo método de espectrofotometria, descrito por Rizzon (2010). As análises foram realizadas em triplicata, com os dados sendo submetidos ao teste de ANOVA e posteriormente ao teste de médias de Tukey com 5% de probabilidade de erro.

Não se observou diferença estatística entre os diferentes tratamentos para as variáveis intensidade de cor e polifenóis totais. Para a tonalidade de cor, os vinhos produzidos sob a carga de 100 e 125 gemas $planta^{-1}$ foram os com menor tonalidade, diferindo dos demais tratamentos. Uma carga de gemas equilibrada entre fonte e dreno, sendo os cachos, os principias drenos, resulta em vinhos de melhor qualidade físico-química, como antocianinas. Para o conteúdo de

Apoio: CNPq Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico; fapesc Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina; GOVERNO DE SANTA CATARINA

antocianinas, os tratamentos de 75 e 150 gemas por planta foram inferiores estatisticamente em relação ao tratamento com maior valor, que foi o tratamento de 100 gemas por planta. Quando enxertado sobre Couderc 3309, observa-se que tanto a intensidade de cor quanto a quantidade de polifenóis totais não sofreram efeito da carga de gemas. A maior tonalidade de cor foi observada no tratamento de 75 gemas por planta. A cargas de 100 gemas planta^{-1} tem a melhor qualidade química para os vinhos da Cabernet Sauvignon em ambos porta-enxertos.

Tabela 1. *Efeito da carga de gemas em vinhos produzidos da videira Cabernet Sauvignon enxertada sobre o Paulsen 1103 em região de elevada altitude, na safra 2019/20. Lages, 2021.*

	Carga de gemas					**CV%**
	50	**75**	**100**	**125**	**150**	
Intensidade de cor	5,2 ns	4,0	4,9	6,2	4,6	18,2
Tonalidade de cor	0,9 c	1,0 d	0,8 a	0,8 a	0,8 b	0,9
Polifenóis totais (ppm)	847,0 ns	662,4	731,6	770,1	685,5	21,1
Antocianinas (mg l^{-1})	120,8 ab	60,2 c	148,3 a	117,0 ab	85,1 bc	17,3

*Médias seguidas por diferentes letras na mesma linha diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro. ns = não houve diferença significativa entre as médias.

Tabela 2. *Efeito da carga de gemas nas variáveis químicas dos vinhos produzidos pela videira Cabernet Sauvignon enxertada sobre o Courdec 3309 em região de elevada altitude, na safra 2019/20. Lages, 2021.*

	Carga de gemas					**CV (%)**
	50	**75**	**100**	**125**	**150**	
Intensidade de cor	8,5 ns	6,4	8,3	5,6	7,7	19,3
Tonalidade da cor	0,7 bc	0,8 a	0,7 c	0,7 b	0,6 c	3,6
Polifenóis totais (ppm)	1093,2 ns	849,6	1039,3	711,1	1034,2	16,0
Antocianinas (mg l^{-1})	184,7 ab	109,7 c	232,1 a	141,7 bc	204,0 ab	14,5

*Médias seguidas por diferentes letras na mesma linha diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro. ns = não houve diferença significativa entre as médias.

Palavras-chave: *Vitis Vinífera,* Poda, Couderc 3309, Paulsen 1103.

Referências:

RIZZON, L. A. (ed.) **Metodologia para análise de vinho.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 120 p., 2010.

SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic – phosphotunestic acids reagents. **American Journal of Enology and Viticulture**, Davis. n. 16, p. 144-158, 1965.