

## **Fluorescência da clorofila para avaliar antocianinas em uvas cv. Merlot**

(Chlorophyll fluorescence to assess anthocyanins in grapes cv. Merlot)

**G. R. Crizel<sup>1</sup>; C. V. Rombaldi<sup>2</sup>; A. Miele<sup>1</sup>; J. M. Filippini-Alba<sup>3</sup>; C. A. Flores<sup>3</sup>; C. L. Girardi<sup>1</sup>.**

<sup>1</sup>Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Uva e Vinho. CEP 95700000, Bento Gonçalves, Brasil. <sup>2</sup>Prof. DCTA-FAEM-UFPEL. Caixa Postal 354, 96010-900 Pelotas, RS, Brasil. <sup>3</sup>Pesquisador da Embrapa Clima Temperado. Rodovia BR-392, Km 78, 9º Distrito, Monte Bonito. Caixa Postal 403, CEP: 96010-971 - Pelotas, RS. e-mail: [cesar.girardi@embrapa.br](mailto:cesar.girardi@embrapa.br)

Nos últimos anos tem ocorrido uma redução do consumo *per capita* de vinhos no mundo. Assim, surgiu a tendência em se dar ênfase à qualidade ao invés da quantidade. Essa qualidade sofre total influência da maturação fenólica das uvas, essa é afetada pela variabilidade edafoclimática, como por exemplo, diferentes tipos de solo. Diante disso, buscou-se avaliar a capacidade de predição de um sensor óptico de fluorescência de clorofila para avaliar a maturação fenólica de uvas da cultivar Merlot. Além disso, buscou-se avaliar a variação desse índice durante a maturação em cinco grupos solos. As medidas com o sensor e as amostragens foram realizadas em sete períodos de avaliações (veraison à colheita), a cada sete dias. Além de avaliações de sólidos solúveis, acidez total e antocianinas totais pelo método convencional. A presença de relações entre os dois métodos de determinação de antocianinas e entre os dados de maturação tecnológica foi analisada através de regressão. Ocorreu uma forte relação entre os dois métodos através da função exponencial  $y = 0,9299 \ln(x) - 5,8235$  ( $R^2 = 0,86$ ). Ao relacionar os dados sólidos solúveis e acidez titulável com os índices de antocianinas, obtiveram-se curvas lineares com coeficientes de determinação ( $y = 3,8385x + 12,216$   $R^2 = 0,85$  e  $y = -0,5358x + 1,7633$   $R^2 = 0,97$  respectivamente), revelando a forte relação entre as variáveis tecnológicas e os índices de antocianinas do sensor. Dentre os grupos de solos, ocorreu diferença durante a evolução da maturação, porém na colheita não houve diferença.

Tema: Fisiologia

Área: Viticultura