

## Caracterização da maturação de Moscato Giallo em cultivo protegido

*Geraldo Chavarria<sup>1</sup>; Henrique Pessoa dos Santos<sup>2</sup>; Cristiano Zorzan<sup>2</sup>; Mauro Celso Zanus<sup>2</sup>; Gilmar Arduino Bettio Marodin<sup>1</sup>*

O cultivo protegido com lona plástica impermeável vem se mostrando uma alternativa viável na diminuição da incidência e severidade de doenças fúngicas em função da mudança microclimática proporcionada por esta cobertura. Contudo esta proteção pode afetar o processo de maturação das bagas e a composição do mosto. Com o intuito de avaliar estes efeitos, instalou-se este experimento no ciclo 2005/2006, em Flores da Cunha, RS, em um vinhedo de Moscato Giallo, conduzido em "Y", com cobertura plástica impermeável tipo rafia (160 µm), em 12 fileiras com 35 m, deixando-se 5 fileiras sem cobertura (controle). As amostragens das bagas foram efetuadas semanalmente a partir do estágio de mudança de cor até a colheita. Nestas, eram coletadas 100 bagas, as quais foram pesadas e medidas individualmente, e após a extração do mosto os teores de sólidos solúveis totais (°Brix), acidez total (meq/L) e pH eram avaliados. As uvas das duas áreas foram colhidas no mesmo dia e submetidas a análises dos teores de sólidos solúveis totais (°Brix), açúcares redutores (g/L), densidade acidez total (meq/L), ácido tartárico (g/L), ácido málico (g/L) e pH. Embora as bagas provindas da área coberta apresentassem uma tendência a serem maiores e mais pesadas não apresentaram diferenças significativas comparadas ao cultivo convencional. As uvas do cultivo protegido apresentaram inferiores no processo de maturação tendo uma menor concentração de açúcares totais  $17,5,0 \pm 0,5$ °Brix e  $182,0 \pm 8,4$  g/L no mosto, comparativamente ao cultivo a céu aberto,  $19,0 \pm 0,3$ °Brix e redutores  $197,3 \pm 4,0$  g/L. Esta tendência também foi observada nas concentrações de ácido málico,  $2,7 \pm 0,3$  g/L e  $3,07 \pm 0,2$  g/L, respectivamente no cultivo coberto e convencional, sendo as demais variáveis avaliadas semelhantes nos dois cultivos. A diferença observada na quantidade de ácido málico pode estar relacionada ao aumento das temperaturas máximas sob a cobertura na ordem de 3,5°C o que possibilitariam uma degradação destes ácidos. De modo geral, destaca-se que neste ciclo e nesta cultivar, as uvas cultivadas em ambiente protegido retardaram o processo de maturação, possivelmente pela diminuição da radiação incidente imposta pela cobertura plástica (32,59%).

<sup>1</sup> UFRGS, Porto Alegre, RS. geraldochavarria@hotmail.com

<sup>2</sup> Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. henrique@cnpuv.embrapa.br