



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

16 e 17 de julho de 2015
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*Patrícia Silva Ritschel
Marco Antônio Fonseca Conceição
Sílvio André Meirelles Alves
João Caetano Fioravanço
Marcos Botton
Samar Velho da Silveira
Susana de Souza Lima*

Bento Gonçalves, RS
2015

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.embrapa.br/uva-e-vinho>

Comitê de Publicações

Presidente: César Luís Girardi
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Adeliano Cargnin, Alexandre Hoffmann, Ana Beatriz Costa Czermainski, Henrique Pessoa dos Santos, João Caetano Fioravanço, João Henrique Ribeiro Figueredo, Jorge Tonietto, Rochelle Martins Alvorcem e Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Fábio Ribeiro dos Santos

1ª edição

1ª impressão (2015): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (13. : 2015 : Bento Gonçalves, RS).

Resumos / 13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 16 a 17 de julho de 2015 ; editores-técnicos, Patrícia Silva Ritschel... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2015.
72 p.

ISSN 2358-3479

Editores técnicos: Patrícia Silva Ritschel, Marco Antônio Fonseca Conceição, Silvio André Meirelles Alves, João Caetano Fioravanço, Marcos Botton, Samar Velho da Silveira e Susana de Souza Lima.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura. I. Ritschel, Patrícia Silva, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (9. : 2015 : Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2015

Eficiência do raleio químico em macieira cultivar Fuji Kiku em associação de ácido abscísico e benziladenina

Lucas da Silva Lima¹, Cassia Regina Tem Pass¹, Micheli Fochesato Michelin²,
Andrea De Rossi Rufato³, Poliana Francescato⁴

A prática do raleio é bastante difundida na fruticultura atual. Esta consiste em diminuir a carga de gemas, flores, e/ou frutos presente na planta, visando maior tamanho e qualidade de fruto. O raleio químico é o mais utilizado, devido à facilidade de aplicação, maior eficiência e baixo custo, já que reduz significativamente a mão de obra. Os principais produtos utilizados para o raleio químico em macieiras são o ácido naftaleno acético, o carbaryl e a benziladenina. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o desempenho do ácido abscísico (ABA) e benziladenina (BA) aplicados isoladamente ou associado, como potenciais raleantes químicos para cultivar Fuji Kiku. O trabalho foi conduzido no município de Vacaria/RS no ciclo de produção de 2014/2015. A queda de pétalas ocorreu em 07/10/2014 e as aplicações foram realizadas sete dias após a queda das pétalas (DAQP) e de três a cinco dias após a primeira aplicação (DAPA). Os tratamentos constaram da aplicação de ABA (400mg/L) utilizado na dose comercial de 4L/ha e BA (100mg/L) na dose comercial de 5L/ha, isolados ou em associação. Foi avaliada frutificação efetiva, produção, eficiência produtiva, peso médio dos frutos. A combinação de ácido abscísico e benziladenina na aplicação aos sete dias após queda de pétalas resultou em diferença estatística comparado ao controle, além de apresentar um aumento numérico no peso de frutos, porém igualando-se as combinações aplicadas separadamente. A aplicação de ácido abscísico não apresentou eficiência de raleio em relação ao controle. Para se ter um melhor efeito de raleio com menor custo de aplicação a combinação de ácido abscísico em benziladenina aplicadas associadas foi a mais indicada.

¹ Graduandos da UCS, Av. Frei Candido Maria Bambi, CEP 95200-000 Vacaria, RS. Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho. E-mails: lslima2@ucs.br, crtem-pass@ucs.br

² Mestranda em Produção Vegetal CAV-UDESC, Av. Luiz de Camões, 2090, CEP 88520-000, Lages, SC. Bolsista Embrapa Uva e Vinho. E-mail: mickefmichelon@hotmail.com

³ Pesquisadora Embrapa Uva e Vinho, BR 285, Vacaria, RS. E-mail: andrea.rufato@embrapa.br

⁴ Pós doutoranda Embrapa Uva e Vinho, BR 285, Vacaria, RS. E-mail: polianafran@yahoo.com.br