



**XXIX Congresso
Brasileiro de
Fruticultura**
I Feira de Tecnologia em Fruticultura
Brazil Fruits · X Prunus Sem Fronteiras
4 a 8 de agosto de 2025 · Campinas/SP

EVOLUÇÃO DA MATURAÇÃO DA CV. SYRAH CONDUZIDA EM LIRA MODULAVEL E ESPALDEIRA

Jessicka Fernanda Lopes de Camargo Cham¹; Marco Antonio Tecchio²; Leonardo Silva Campos³;
Giuliano Elias Pereira⁴; Sarita Leonel⁵; Marcelo de Souza Silva⁶; Julia Freitas Trezza⁷

¹Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Agronomia -Horticultura, FCA/UNESP. jessickacham22@gmail.com; ²Professor no Programa de Pós-Graduação em Agronomia -Horticultura, FCA/UNESP. marco.a.tecchio@unesp.br; ³Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Agronomia -Horticultura, FCA/UNESP. leonardo.s.campos@unesp.br; ⁴Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. giuliano.pereira@embrapa.br; ⁵Professora no Programa de Pós-Graduação em Agronomia -Horticultura, FCA/UNESP. sarita.leonel@unesp.br; ⁶Professor no Programa de Pós-Graduação em Agronomia -Horticultura, FCA/UNESP. marcelo.s.silva@unesp.br; ⁷Graduanda no curso de Engenharia Agrônômica- Unesp/FCA. julia.trezza@unesp.br

O acompanhamento da maturação da uva é essencial para definir o momento ideal da colheita e garantir a qualidade do vinho. Objetivou-se avaliar na cv. Syrah, o efeito dos sistemas de condução em espaldeira e lira modulável (30o e 40 o) na evolução da maturação e nas características químicas no mosto da uva. O vinhedo experimental da 'Syrah' enxertada no 'IAC 766', situa-se na Fazenda Experimental de São Manuel, pertencente a Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Ciências Agrônômicas (FCA). Os tratamentos consistiram em três sistemas de condução: espaldeira, lira modulável em 30° e 40°. O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, com 4 repetições e 5 videiras por parcela experimental. As videiras foram plantadas no espaçamento de 3,0 x 1,1 m e irrigadas por gotejamento. Para avaliar a evolução da maturação da uva 'Syrah' foram realizadas amostragens de bagas, a cada sete dias, a partir do início da maturação. Assim, as amostragens foram realizadas dos 115 aos 150 dias após a poda, para a determinação do teor de sólidos solúveis (SS), potencial hidrogeniônico (pH), acidez titulável (AT) e índice de maturação (IM). Considerou-se o delineamento experimental em parcelas subdivididas, sendo as parcelas principais os sistemas de condução e as subparcelas as épocas de amostragem de bagas. Não houve interação significativa entre os sistemas de condução as épocas de amostragem de bagas. Com a evolução da maturação das uvas houve aumento quadrático no teor SS e pH no mosto da uva, sendo os pontos de máximo das funções obtidos aos 150 dias após a poda, obtendo-se valores máximos das funções de, respectivamente, 16,8 oBrix e 3,5. Para AT, houve redução quadrática dos valores em relação aos dias após a poda, atingindo o ponto de mínimo da função dos 146 dias após a poda. Com a maturação das uvas, houve aumento linear no índice de maturação, obtendo-se coeficiente angular da equação de 0,0468. Comparando-se as amostragens de bagas realizadas aos 115 e 150 dias após a poda, verificou-se aumento porcentual no teor de SS, pH e IM no mosto da uva, respectivamente, 48,4%, 10,5% e 346%, e, redução de 66,6% na AT da uva. Nas análises pós-colheita, não houve efeito significativo dos sistemas de condução nos teores de SS, AT, pH e IM, obtendo-se valores médios de, respectivamente, 16,33 oBrix, 7,88 g ácido tartárico L-1, 3,52 e 2,08. Em função do alto índice pluvial no período que antecedeu a colheita, não foi possível a obtenção de uvas com maior teor de SS.

Termos para indexação: pós-colheita, qualidade, sistema de condução, uva de processamento., Vitis vinífera L.