

deltamethrin (Decis 25 CE, 40 mL/100L) e fenitrothion (Sumithion 500 CE, 150 mL/100L) considerados referência no controle do inseto. Os inseticidas acephate (Orthene 750 BR, 100 g/100L) e abamectin (Vertimec 18 CE, 80 mL/100L) não foram eficientes. Imidacloprid e thiamethoxam apresentam características desejáveis para uso no manejo da filoxera na cultura da videira, destacando-se a baixa toxicidade, seletividade e a reduzida dose de aplicação, o que minimiza os riscos aos aplicadores e o surgimento de pragas secundárias.

¹ Embrapa - Uva e Vinho. Rua Livramento 515, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves - RS.

² Engenheiro Agrônomo, Mestrando em Fitossanidade/UFPel, Bolsista CAPES - Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil.

³ Técnico Agrícola, Bolsista Iniciação Científica/FAPERGS, Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil.

ALTERAÇÕES NOS TEORES DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS, DE ANTOCIANINAS E NA ACIDEZ TOTAL TITULÁVEL DURANTE A MATURAÇÃO DA UVA 'PETITE SYRAH'

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima^{1}, Bárbara França Dantas¹, Luciana de Sá Ribeiro², Adriane Luciana da Silva³*

A região do Submédio São Francisco apresenta clima semi-árido, caracterizando-se por temperaturas médias maiores que 24°C e radiação solar global de até 532 cal.cm⁻².dia⁻¹, produzindo duas safras por ano, diferente das outras áreas produtoras de uvas para vinho do mundo. Esta região vem se destacando como uma grande produtora de vinhos varietais de alta qualidade, com aproximadamente 15% do mercado nacional. No entanto, não se têm informações científicas sobre a maturação das uvas produzidas na região. Este estudo foi realizado com o objetivo de caracterizar as variações nos teores de sólidos solúveis totais (SST) e de antocianinas da casca e na acidez total titulável (ATT) da uva cv Petite Syrah durante a maturação. Considerou-se como início da maturação o desenvolvimento inicial de pigmentação vermelha das bagas. A partir daí, foram realizadas coletas semanais de cachos de quatro videiras cv. Petite Syrah conduzidas em espaldeira, na orientação norte-sul, em uma área de 4,13ha na Vitivinícola Santa Maria, Fazenda Planaltina, no município de Lagoa Grande-PE. Os tratamentos corresponderam às datas de coleta relativas ao número de dias após o início frutificação (daf), a saber: 63, 70, 77, 84 e 91. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com quatro repetições, compostas por dois cachos cada uma. Em cada parcela, foram colhidos cachos do lado direito e esquerdo da planta. Observou-se que a síntese de antocianinas foi concentrada no início da maturação de forma que o valor inicialmente obtido (50 mg/100 g) triplicou em apenas uma semana. A partir dos 70 daf,

o teor de antocianinas se manteve praticamente estável até a colheita. O teor de SST, assim como as antocianinas, apresentou um aumento na primeira semana, a partir do início da maturação, mantendo-se estável até a semana anterior à colheita. Os valores de ATT decresceram durante todo o período avaliado. Os cachos foram colhidos com 16,5 °Brix e 0,55% de ácido tartárico.

¹ Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56302-970, Petrolina, PE. *E-mail: maclima@cpatsa.embrapa.br

² Graduando em Biologia, FFPP/ UPE, Petrolina-PE, Bolsista PIBIC CNPq/FACEPE

³ Tecnóloga em Alimentos, Bolsista FAGRO/Rohm and Haas, Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56302-970, Petrolina, PE.

MATURAÇÃO DE CULTIVARES DE UVA NAS CONDIÇÕES DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima^{1}, Patrícia Coelho de Souza Leão¹, Ana Paula Loura Ribeiro², Danielly Cristina Gomes da Trindade³*

Com o objetivo de caracterizar a maturação de cultivares de uva da Coleção de Germoplasma da Embrapa Semi-Árido, localizado na Estação Experimental de Mandacaru (Juazeiro-BA), foram realizadas coletas de cachos a partir do início da mudança de cor das bagas. Foram estudadas as cultivares Isabel, Tannat, Petite Syrah, Moscato Canelli e Chenin Blanc. Para as três primeiras, considerou-se o início da maturação quando se verificava o desenvolvimento inicial da pigmentação vermelha. Para as demais, o início das coletas foi delimitado pela transição entre a cor verde e amarela. Em cada avaliação, foram utilizados quatro cachos, cada um proveniente de uma planta que constituía a parcela. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado, com quatro repetições. As cultivares mais precoces foram Moscato Canelli e Chenin Blanc, que iniciaram a maturação aos 54 dias após a frutificação (daf). Petite Syrah iniciou a maturação aos 55 daf mas completou o amadurecimento já aos 70 daf. Em Moscato Canelli e Chenin Blanc, o mesmo ocorreu aos 74 e 75 daf, respectivamente. A cultivar Tannat iniciou a maturação aos 57 daf e concluiu o ciclo aos 78 daf. Isabel foi a mais tardia (maturação iniciada aos 58 daf) e de ciclo mais longo, com colheita realizada aos 94 daf. Variáveis físicas, como comprimento e diâmetro da baga, não apresentaram mudanças expressivas durante o estudo. As variações em massa dos cachos podem ser atribuídas às coletas aleatórias. Em todas as cultivares, registrou-se acúmulo no teor de sólidos solúveis totais, destacando-se Isabel, Petite Syrah e Tannat, que aumentaram de 7,8 para 17,2 °Brix, 8,6 para 18,7 °Brix e 8,7 para 18,3 °Brix, respectivamente. A queda mais pronunciada na acidez total titulável (ATT) foi observada na cultivar Petite Syrah, cujas bagas maduras apresentaram 0,77% de ácido tartárico. A menor ATT (0,50%) foi registrada nas bagas maduras de Moscato Canelli.

¹ Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56300-970, Petrolina, PE. *E-mail: maclima@cpatsa.embrapa.br

² Estudante do Curso de Tecnologia de Alimentos, CEFET, BR 407, Km 08, Jardim São Paulo, 56300-000, Petrolina, PE.

³ Estudante do Curso de Biologia, Universidade de Pernambuco, Faculdade de Formação de Professores de Petrolina, BR 203 Km 02, 56300-000, Petrolina, PE.

CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DA SELEÇÃO DE UVA 'A1118' EM TEMPERATURA AMBIENTE

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima^{1}, Patrícia Coelho de Souza Leão¹, Sônia Maria Amorim Loura², Danielly Cristina Gomes da Trindade³, Suellen Soraia Nunes Azevedo⁴*

Cachos da seleção A1118, provenientes de 10 plantas cultivadas na Estação Experimental de Bebedouro (Petrolina-PE), da Embrapa Semi-Árido, foram armazenados sob temperatura ambiente ($25,0 \pm 1,8^\circ\text{C}$ e $42 \pm 5\%$ UR) com o objetivo de avaliar sua conservação pós-colheita. Os tratamentos corresponderam aos tempos de armazenamento aos quais os cachos foram submetidos: 0, 2, 4, 7 e 8 dias. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com quatro repetições, constituídas por quatro cachos cada uma. As variáveis avaliadas foram: cor da casca, através dos atributos luminosidade, cromaticidade e ^oHue; acidez total titulável (ATT); teor de sólidos solúveis totais (SST); perda de massa; desgrane; turgidez do engajo e murcha das bagas. As mudanças mais importantes na coloração das bagas foram decorrentes da perda de brilho (luminosidade). Por sua vez, componentes químicos, como a ATT, não apresentaram variações consideráveis durante o armazenamento. O aumento verificado no teor de SST pode ser atribuído à perda de água, que concentrou os sólidos presentes na polpa. Ao 4^o dia de armazenamento, quando a perda de massa era de 6,7%, a percentagem de bagas murchas no cacho atingiu o limite máximo aceitável para comercialização. No entanto, a turgidez do engajo foi o fator que mais comprometeu a aparência do cacho uma vez que se observava seca praticamente total já no 2^o dia. O problema pode ser amenizado elevando-se a umidade relativa no ambiente de armazenamento. O desgrane alcançou 1,6% aos 7 dias, possivelmente, como consequência da desidratação do engajo e murcha das bagas. Não foi registrada a ocorrência de podridões durante o período.

¹ Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56300-970, Petrolina, PE, Brasil. *E-mail: maclima@cpatsa.embrapa.br

² Estudante do Curso de Tecnologia de Alimentos, CEFET, BR 407, Km 08, Jardim São Paulo, 56300-000, Petrolina, PE.

³ Estudante do Curso de Biologia, Universidade de Pernambuco (UPE), Faculdade de Formação de Professores de Petrolina (FFPP), BR 203 Km 02, 56300-000, Petrolina, PE.

⁴ Bolsista da FACEPE, Estudante do Curso de Biologia, UPE, FFPP.

CARACTERIZAÇÃO AGRONÔMICA DE CINCO VARIEDADES DE VIDEIRA DESTINADAS À ELABORAÇÃO DE SUCOS DE UVAS NA REGIÃO DE CALDAS-MG

Murillo de A. Regina^{1}, Giuliano Elias Pereira², Luiz Carlos de O. Lima³, Daniel J. Rodrigues¹*

As videiras americanas (*Vitis labrusca*) são as mais cultivadas no sul de Minas Gerais. Isto se deve à melhor adaptação destas variedades ao verão quente e úmido da região. A produção é destinada ao mercado *in natura* e à industrialização, para a produção de vinhos e sucos. O presente trabalho teve como objetivo estudar cinco variedades de videira ('Bordô', 'Isabel', 'Alwood', 'Concord' e 'BRS-Rúbea'), segundo suas características fenológicas, susceptibilidade às doenças míldio (*Plasmopara viticola*) e antracnose (*Elsinoe ampelina*) e também os dados de produção. Foram realizadas inspeções periódicas no vinhedo para a aquisição dos dados, durante todo o ciclo da safra 1999. Os resultados mostraram que as variedades 'Bordô', 'Alwood' e 'Concord' foram as mais precoces, com um ciclo de 157 dias (poda à colheita). A variedade 'BRS-Rúbea' apresentou ciclo de 164 dias, enquanto que a variedade 'Isabel' foi a mais tardia, com a duração do ciclo de 177 dias. Em relação à incidência de doenças, as variedades 'Alwood' e 'Isabel' apresentaram sintomas superficiais de ataque moderado do míldio, porém sem maiores consequências para a produção e também para as plantas. As outras variedades não apresentaram nenhum sintoma para esta doença, enquanto que nenhuma variedade foi atacada pela antracnose. A produção de cada variedade foi de 2,26 kg/planta (5,65 ton/ha estimado) para a variedade 'Alwood', 2,85 kg/planta (7,12 ton/ha) para a 'Concord', 3,66 kg/planta (9,15 ton/ha) para a 'Bordô', 9,49 kg/planta (23,7 ton/ha) para a 'Isabel' e 12,87 kg/planta (32,17 ton/ha) para a variedade 'BRS-Rúbea'. Estas variações podem ser explicadas pela diferença de vigor entre as variedades, pois as plantas possuem a mesma idade. O estudo da adaptação de novas variedades de videira no sul de MG é de grande importância para a atividade vitivinícola regional, pois poderá propiciar um escalonamento da produção afim de evitar um acúmulo da matéria-prima e riscos de deterioração das uvas, além de buscar melhorar a qualidade dos produtos.

¹ EPAMIG-Caldas-MG. *E-mail: murillo@epamigcaldas.gov.br

² Bolsista do CNPq. Doutorando Un. Bordeaux 2-França.

³ DCA/UFLA-Lavras-MG.

COMPETIÇÃO DE PORTA-ENXERTOS PARA CULTIVARES APIRÊNICAS DE VIDEIRA NO NORTE DE MINAS GERAIS

Murillo de Albuquerque Regina^{1}, Daniel Angelucci de Amorim¹, Mário Sérgio Carvalho Dias², Umberto Almeida Camargo³, João Felizardo⁴*

A produtividade de cultivares apirênicas de videira em regiões tropicais brasileiras tem sido afetada pela baixa fertilidade das gemas, fato atribuído, entre outros fatores,