

# XII CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

## ANAIS

NOVOS HORIZONTES PARA A

VITIVINICULTURA BRASILEIRA

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2008  
BENTO GONÇALVES, RS

**Embrapa**

*Uva e Vinho*



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

# **XII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia**

## **Anais**

22 a 24 de setembro de 2008  
Bento Gonçalves, RS

Editores

*Patrícia Ritschel  
Sandra de Souza Sebben*

Bento Gonçalves, RS  
2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Uva e Vinho**

Rua Livramento, 515  
Caixa Postal 130  
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil  
Fone: (0xx)54 3455-8000  
Fax: (0xx)54 3451-2792  
<http://www.cnpuv.embrapa.br>  
[sac@cnpuv.embrapa.br](mailto:sac@cnpuv.embrapa.br)

**Comitê de Publicações**

Presidente: Henrique Pessoa dos Santos  
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben  
Membros: Kátia Midori Hiwatashi, Luiz Antenor Rizzon, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Normalização bibliográfica: Kátia Midori Hiwatashi  
Produção gráfica da capa: Luciana Mendonça Prado

**1ª edição**

1ª impressão (2008): 500 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).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação  
Embrapa Uva e Vinho

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

---

Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia (12. : 2008 : Bento Gonçalves, RS).  
Anais / XII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, Bento Gonçalves, RS, 22 a 24 de setembro de 2008 ; Editores, Patrícia Ritschel, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2008.  
185 p.

1. Viticultura. 2. Enologia. 3. Uva. 4. Vinho. I. Ritschel , Patrícia, ed. II. Sebben, Sandra de Souza, ed. III. Título.

CDD 634.8 (21. ed.)

---

## Velocidade de brotação em gemas por aplicação de produtos alternativos durante a dormência

Biane de Castro<sup>1</sup>; Gilmar Arduino Bettio Marodin<sup>1</sup>; Henrique Pessoa dos Santos<sup>2</sup>; Arnaldo Tiecker Junior<sup>1</sup>; Maria Beatriz de Castro<sup>1</sup>; Dan de Paris Fontanari<sup>1</sup>

A superação da dormência consiste na fase mais importante em parreirais comerciais, pois, quando ineficiente origina má brotação, atraso no início desse período e da maturação dos cachos. A cianamida hidrogenada (Dormex®) é o único produto registrado no momento para estimular a superação da dormência e pertence à Classe Toxicológica I. Com a dificuldade de se obter a superação de dormência natural e uniforme das gemas, aliado ao fato de haver uma demanda crescente por produtos menos prejudiciais, este trabalho objetivou testar tratamentos alternativos. O experimento foi conduzido de 03/04/08 a 03/05/08 em casa de vegetação da UFRGS, com sistema de nebulização, utilizando cinco estacas de 'Cabernet Sauvignon' (*Vitis vinifera* L.) por repetição, contendo cinco gemas cada. Estas foram previamente tratadas com etefon (12/02/08), para ocasionar a desfolha até o momento da coleta. Os tratamentos foram: testemunha (T1), Dormex® 2,5% (T2), Bioalho® 10% (T3), Bioalho® 10% + Assist® 2% (T4), alho branco 10% (T5), alho branco 10% + Assist® 2% (T6), cebolinha 10% (T7), cebolinha 10% + Assist® 2% (T8) e Assist® 2% (T9). A diluição dos tratamentos foi feita em água. Para a extração das soluções de alho (*Allium sativum* L.) e cebolinha (*A. fistulosum* L.), colhidos com três dias de antecedência, utilizou-se centrífuga doméstica a sombra e realizou-se a aplicação em seguida. As estacas foram plantadas em sacos de polietileno sobre bancadas, enterrando as duas gemas inferiores em areia, e alocadas em DBC. Procedeu-se ao Teste de Tukey, a 5% de significância, de um índice da velocidade de brotação das gemas. O produto mais eficiente em rapidez e uniformidade de brotação foi a cianamida hidrogenada. Entretanto, o extrato de cebolinha com óleo mineral mostrou-se intermediário e pode vir a ser uma alternativa para aqueles agricultores, como os orgânicos, que não dispõem de outra tecnologia mais eficiente.

Palavras-chave: endodormência; brotação; produtos alternativos; estacas.

Apoio: CNPq.

<sup>1</sup> Departamento de Horticultura e Silvicultura, UFRGS, Porto Alegre, RS, Brasil, e-mail: bianedecastro@gmail.com, marodin@ufrgs.br, tiecker@hotmail.com, mariabeatrizdecastro@gmail.com, danfontanari@uol.com.br.

<sup>2</sup> Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: henrique@cnpuv.embrapa.br.

## Viabilidade da produção de uvas para elaboração de vinhos espumantes em Caldas, Minas Gerais

Renata Vieira da Mota<sup>1</sup>; Camila Pinheiro Carvalho e Silva<sup>2</sup>; Anderson Ridolfi Fonseca<sup>3</sup>; Ana Paula Ribeiro<sup>4</sup>; Eduardo Purgatto<sup>5</sup>; Tânia Misuzu Shiga<sup>5</sup>; Franco Maria Lajolo<sup>5</sup>; Murillo de Albuquerque Regina<sup>1</sup>

A região do Sul de Minas Gerais é tradicional produtora de vinhos de consumo corrente, sucos de uva e uvas para consumo in natura. As principais variedades cultivadas no pólo vitivinícola de Caldas e Andradas são Niágara Rosada e Folha de Figo (Bordô). As condições climáticas de inverno rigoroso e verão chuvoso assemelham-se às condições da região produtora de vinhos espumantes do sul do país. Com base nesta característica climática, este trabalho teve como objetivo avaliar a curva de maturação de uvas destinadas à elaboração de vinhos espumantes em Caldas. A composição físico-química das bagas foi avaliada durante o amadurecimento e colheita das variedades Chardonnay, Pinot e Muscat Petit Grain nas safras agrícolas de 2007 e 2008. 'Muscat' apresentou bagas de maior diâmetro e peso, seguida por 'Chardonnay' e 'Pinot'. As bagas apresentaram melhor amadurecimento na safra de 2008 devido à menor precipitação durante a maturação em relação a 2007. Das cultivares testadas, 'Chardonnay' apresentou maior conteúdo de sólidos solúveis (16,1°Brix e 19,7°Brix), seguida de 'Muscat' (16,2°Brix e 18,7°Brix) e 'Pinot' (13,6°Brix e 16,5°Brix) em 2007 e 2008, respectivamente. Os teores de glicose nas bagas foram semelhantes para 'Chardonnay' e 'Muscat', porém 'Muscat' apresentou teores de frutose significativamente superiores, e relação glicose/frutose de 0,97, enquanto 'Chardonnay' apresentou relação de 1,25 e 'Pinot' 1,27, o que indica maior avanço na maturação das bagas da cultivar Muscat. 'Pinot' apresentou os maiores teores de fenólicos totais nas cascas (14,7 mg/g) e sementes (120,8 mg/g) e teores elevados de acidez (média 148,3 meq/L) seguida por 'Chardonnay' (9,1 mg/g, 102,2 mg/g e 118 meq/L) e 'Muscat' (6,6 mg/g, 84,7 mg/g e 111 meq/L), além de mostrar-se muito susceptível à podridão.

Palavras-chave: *Vitis*; composição físico-química; vinho espumante; açúcares; fenólicos.

Apoio: FAPEMIG e CNPq.

<sup>1</sup> Núcleo Tecnológico Epamig Uva e Vinho, Caldas, MG, Brasil, e-mail: renata@epamigcaldas.gov.br, murillo@epamigcaldas.gov.br.

<sup>2</sup> Bolsista BIC Junior Fapemig, e-mail: k\_mila\_pinheiro@hotmail.com.

<sup>3</sup> Bolsista Iniciação Tecnológica Industrial CNPq, e-mail: link@epamigcaldas.gov.br.

<sup>4</sup> Bolsista Apoio Técnico Fapemig, e-mail: anapaula@epamigcaldas.gov.br.

<sup>5</sup> Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP, São Paulo, SP, Brasil, e-mail: epurgatt@usp.br, tatymish@usp.br, fmlajolo@usp.br.