

## **7 Manejo pós-colheita de uvas de mesa BRS Clara e BRS Morena**

Ednaldo Manoel de Oliveira<sup>1</sup>, Joceani Dal Cero<sup>2</sup> e César Luís Girardi<sup>3</sup>

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o comportamento pós-colheita de uvas sem sementes lançadas pelo programa de melhoramento genético da Embrapa Uva e Vinho. Para isso, frutos (cachos) das variedades BRS Clara e BRS Morena foram colhidas em vinhedo comercial existente no Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves, RS. Amostras de ambas cultivares foram colocadas em caixas de papelão de 4,5 kg com ou sem papel de SO<sub>2</sub>, sendo armazenadas durante um período de 60 dias em câmaras frias experimentais utilizando temperatura de conservação de 0°C e umidade relativa de ±95%. Essas amostras foram avaliadas no momento da colheita e a cada 15 dias (0, 15, 30, 45, 60) de conservação mais 4 dias de manutenção à temperatura ambiente, utilizando 3 repetições (caixas) por tratamento. As seguintes análises foram realizadas: sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), pH, número de cachos por caixa, diâmetro de bagas, perda de peso, desgrane e podridão. Observou-se uma perda acentuada da qualidade nas amostras analisadas após 45 e 60 dias de armazenamento refrigerado, sobretudo devido à grande incidência de podridão (*Botrytis cinerea*). Essa observação também foi constatada, em menor quantidade, nas amostras onde foram utilizados papel de SO<sub>2</sub>. Verificou-se que ao sair da câmara fria os frutos de ambas as cultivares apresentavam boa qualidade, entretanto ao manter as amostras durante quatro dias à temperatura ambiente, o desenvolvimento do fungo ocorria principalmente no centro do cacho. Isso ocorreu principalmente pelo fato de serem muito grandes e compactos, dificultando a difusão e ação do dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) por completo. Nos cachos menores e mais soltos não foi constatada a presença de fungos e podridões, apresentando uma melhor qualidade mesmo depois da fruta estar exposta à temperatura ambiente. Na variedade BRS Morena observou-se uma grande quantidade de desgrana durante todo o período de avaliação. De uma maneira geral não houve grandes variações nas análises físico-químicas realizadas (SS, AT, pH). Novos estudos estão sendo realizados visando diminuir o efeito das perdas observadas.

Agradecimentos: Roque Zilio, Giuliano Elias Pereira, Empresa Timbaúba Agrícola, MP2 Embrapa

<sup>1</sup> Graduando FACIAGRA, Rodovia Araripina, Lagoa de Dentro, Km 02, Vila Santa Maria, 56280-000 Araripina, PE. Estagiário Embrapa Uva e Vinho. ednaldo@agronomo.eng.com

<sup>2</sup> Mestranda Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia Agroindustrial, UFPel, Caixa Postal 354, 96010-900 Pelotas, RS. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. joceagro@yahoo.com.br

<sup>3</sup> Pesquisador Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. girardi@cnpuv.embrapa.br