

¹⁰ Efeito da mistura Nitrate Balancer®+Stimulate® sobre os parâmetros físico-químicos da uva Cabernet Sauvignon

Francine Zanatta¹, Daniel Antunes Souza² e Henrique Pessoa dos Santos³

A utilização de reguladores de crescimento na viticultura é uma prática comum, em uvas destinadas ao consumo in natura, e tem por objetivo, a melhoria das características morfológicas dos cachos e das bagas. No entanto, seu uso não tem sido uma prática muito comum e recomendada em videiras destinadas ao processamento, principalmente para a elaboração de vinhos finos. Assim o trabalho teve por objetivo avaliar a eficácia agrônômica da mistura dos produtos Nitrate Balancer® e Stimulate® (ricos em hormônios e micronutrientes), considerando as características físico-químicas de cachos e bagas. O experimento foi realizado na área experimental da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, na safra 2008/2009, em um vinhedo de *Vitis vinifera* cv. Cabernet Sauvignon, com plantas de 9 anos, enxertadas sob porta-enxerto Paulsen 1103 e cultivadas no sistema de condução latada (2,5 m x 1,5 m). O delineamento experimental foi o de blocos inteiramente casualizados, com 5 repetições por tratamento, sendo a unidade experimental constituída de 5 plantas (3 de área útil). Os tratamentos foram compostos da mistura de 4 doses dos produtos Stimulate e Nitrate Balancer® (0+0, 125+1.000, 187,5+1.500 e 250+2.000 mL/ha, aplicados após o florescimento pleno - 13/11/2008 - em 0, 6, 4 e 3 vezes, respectivamente). Estas misturas seguiram as recomendações comerciais (Stoller do Brasil Ltda.) e as aplicações foram realizadas com pulverizador costal, utilizando um volume de calda de 400L/ha, em dias de sol. Os tratamentos não proporcionaram diferenças significativas no peso médio de bagas, comprimento do cacho, comprimento do engaço e grau de maturação (°Brix, SS, AT e pH do mosto). Entretanto, proporcionaram uma coloração violácea mais intensa na película das bagas, em relação ao controle, principalmente nas dosagens 125+1.000, 187,5+1.500 mL/ha. Esse resultado foi caracterizado pela menor refletância da casca e maior absorbância do mosto nos comprimentos de onda <500 nm. Portanto, os tratamentos salientaram a coloração violácea das bagas de Cabernet Sauvignon, o qual pode ser de grande benefício enológico para essa cultivar. Destaca-se que essa diferença na coloração no mosto, em relação ao controle, tende a se perder se a colheita for adiada, principalmente com a ocorrência de podridões de cachos. De qualquer forma esses resultados salientam que, nas condições climáticas da Serra Gaúcha, esses produtos podem ser benéficos para se elevar a intensidade de cor do mosto e, possivelmente, dos vinhos dessa cultivar.

¹ Graduanda UERGS, Rua Benjamin Constant, 229, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. francizanatta@yahoo.com.br

² Assistente de Pesquisa Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. daniel@cnpuv.embrapa

³ Pesquisador Embrapa Uva e Vinho. henrique@cnpuv.embrapa.br