



## VEGETAIS

### **AVALIAÇÃO DO BANCO ATIVO DE GERMOPLASMA DE UVA: A QUALIDADE DO MOSTO**

Umberto Almeida Camargo<sup>1</sup>; João Dimas Garcia Maia<sup>2</sup>; Carlos Alberto Ely Machado<sup>2</sup>;  
Patricia Ritschel<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Consultor em vitivinicultura – umberto.camargo@gmail; <sup>2</sup>Embrapa Uva e Vinho – dimas@melfinet.com.br; carlos@cnpuv.embrapa.br; patricia@cnpuv.embrapa.br

**Palavras-chave:** *Vitis*, recursos genéticos, melhoramento

O Banco Ativo de Germoplasma de Uva é formado por mais de 1300 acessos, incluindo 40 espécies da Família Vitaceae, cultivares das diferentes espécies cultivadas e híbridos. Este acervo tem dado suporte ao programa de melhoramento de uva visando a obtenção de cultivares brasileiras de uva com maior qualidade, para diferentes finalidades como o consumo in natura e a elaboração de vinho e de sucos. Durante um período de 10 anos, 1.200 acessos do BAG-Uva foram caracterizados e avaliados em condições de clima temperado, registrando-se características relacionadas com a qualidade da uva em seis plantas de cada acesso. Os dados foram informatizados e disponibilizados na página da Embrapa Uva e Vinho (<http://www.cnpuv.embrapa.br/prodserv/germoplasma/>) para uso da pesquisa e do setor vitivinícola em geral. Entre as características avaliadas estão cor da uva, conteúdo de açúcares (<sup>0</sup>Brix) e acidez total do mosto. No BAG-Uva, são mantidos acessos com bagas de cor preta (45%), branca (40%), rosada (14%) e vermelha (1%). O conteúdo de açúcares e a acidez total são fatores determinantes, tanto na qualidade de uvas de mesa, quanto de processamento. Nove por cento dos acessos do BAG-Uva apresentam <sup>0</sup>Brix abaixo de 15; 49% estão na faixa entre 15 e 18<sup>0</sup>Brix; 38% entre 18 e 21<sup>0</sup>Brix e 4% acima de 21<sup>0</sup>Brix. Em relação à acidez, 1% dos acessos apresenta acidez abaixo de 40 mEq/L; 8% entre 40-80 mEq/L; 55% entre 80-120 mEq/L; 29% entre 120-160 mEq/L; e 7% acima de 160 mEq/L. A análise destes resultados permite concluir que o BAG-Uva conserva variabilidade para as três características avaliadas, possibilitando o desenvolvimento de novas cultivares brasileiras de uva que apresentam qualidade para as diferentes finalidades, tanto para consumo in natura, quanto para processamento, na elaboração de suco e vinho

Fonte Financiadora: Plataforma de Recursos Genéticos (Embrapa-SEG-MP1) e AgroVerde.