

## **Produção, estado nutricional e composição do mosto em videiras cultivadas sob cobertura plástica e submetidas à adubação orgânica**

Ângela Valéria Casali<sup>1</sup>; George Wellington Melo<sup>2</sup>; Egon José Meurer<sup>3</sup>; Gustavo Brunetto<sup>4</sup>; Marcius Adames<sup>5</sup>; Alex Basso<sup>6</sup>

A aplicação de composto orgânico em videira pode alterar a disponibilidade de nutrientes no solo, refletindo no estado nutricional, na produção e na composição dos frutos. Este trabalho objetivou avaliar a produção, o estado nutricional e a composição do mosto de uvas de videiras submetidas à aplicação de doses de composto orgânico. O experimento foi conduzido em um vinhedo experimental da cultivar Niágara Rosada, em sistema orgânico, na Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. O delineamento experimental foi o de blocos ao acaso com três repetições, os tratamentos consistiram nas doses 0, 9, 18, 36 e 72 L planta<sup>-1</sup> de composto orgânico. As avaliações foram realizadas nas safras 2008/2009 e 2009/2010. Na safra 2008/2009, as videiras não foram produtivas devido à severidade de doenças fúngicas. Para a safra 2009/2010, no estádio de mudança da cor das bagas, foram coletadas folhas e determinados os totais de N, P, K, Ca e Mg. Na maturação, a uva foi colhida e avaliada a produção por planta, por hectare, o comprimento e a largura de cachos, largura das bagas, e o peso de 100 bagas. Partes das bagas foram amassadas, e no mosto, determinados os sólidos solúveis totais, o pH, a acidez total, o ácido tartárico, o ácido málico. A aplicação de composto orgânico não afetou a produção de uva, os componentes de rendimento e a composição do mosto. Aumentaram os teores de N e P nas folhas inteiras e diminuíram os teores de Ca e Mg.

<sup>1</sup> Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência do Solo UFRGS; Caixa Postal, 7712, Porto Alegre, RS; Estagiária Embrapa Uva e Vinho, Bolsista REUNI; angecasali@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Pesquisador Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves, RS, Caixa Postal 130, george@cnpuv.embrapa.br

<sup>3</sup> Professor Convidado, UFRGS; Caixa Postal 7712, Porto Alegre, RS; 00001322@ufrgs.br

<sup>4</sup> Professor Adjunto da UFSC, Centro de Ciências Agrárias, Departamento de Engenharia Rural, 88043-000, brunetto.gustavo@gmail.com

<sup>5</sup> Graduando do curso de Agronomia, UCS, Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130, 95020-972 Caxias do Sul, RS, Estagiário da Embrapa Uva e Vinho, marciousadames@hotmail.com

<sup>6</sup> Graduando do curso de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, UERGS, Rua Benjamin Constante, 229, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Estagiário da Embrapa Uva e Vinho, alex.basso54@hotmail.com