

Influência das gemas laterais sobre a gema apical em ramos de macieira da cv. Castel Gala

Aline Cristina Gasperin¹, Rafael Anzanello², Pâmela Perini³, Luis Fernando Revers⁴,
Flávio Bello Fialho⁴, Henrique Pessoa dos Santos⁴

Em macieira, as gemas presentes no ramo interagem entre si a nível hormonal e molecular durante o período da dormência. Há vários relatos na literatura que abordam a influência da gema apical sobre a brotação das gemas laterais. No entanto, trabalhos que evidenciam um possível efeito das gemas laterais sobre a gema apical do ramo ainda são desconhecidos. O objetivo desse trabalho foi avaliar a influência das gemas laterais sobre a gema apical em ramos de macieira. Para isso, foram coletadas estacas da cv. Castel Gala em maio de 2010, em pomar localizado em Papanduva, SC. As estacas foram processadas em três tratamentos: tratamento “A” (estaca intacta, sem remoção das gemas laterais), “B” (remoção de 50% das gemas laterais ao longo do ramo) e “C” (remoção de todas as gemas laterais ao longo do ramo). Após processadas, uma parcela das estacas foi submetida à temperatura de 25°C, sem frio (0 HF). Já, outra parcela foi submetida à temperatura de 3°C por 168 e 336 HF, sendo ao final de cada semana transferidas para o calor para avaliação da brotação. Os resultados mostram que o aumento da duração do frio elevou a quantidade total de gemas apicais brotadas para todos os tratamentos avaliados, indicando que o frio durante a dormência atua de maneira positiva sobre a intensidade de brotação. As gemas laterais exerceram influência sobre a brotação da gema apical, pois a porcentagem da brotação das gemas apicais dos tratamentos A e B foi menor se comparada ao tratamento C. O tratamento B promoveu redução na quantidade de gemas apicais brotadas em relação ao tratamento A, nos regimes de 0 HF e 168 HF, indicando uma maior influência das gemas laterais sobre a apical quando dispostas alternadamente no ramo. Conclui-se que as gemas laterais interferem na brotação da gema apical, devendo-se realizar estudos a nível hormonal e molecular para melhor explicar o efeito dessa interação.

¹ Graduanda UNISINOS, Av. Unisinos, 950, 93022-000 São Leopoldo, RS. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. acgasperin88@gmail.com

² Doutorando Programa de Pós-Graduação UFRGS. Estagiário Embrapa Uva e Vinho. ranzanello@yahoo.com.br

³ Mestranda Programa de Pós-Graduação UFRGS. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. pamela.perini@yahoo.com.br

⁴ Pesquisadores, Embrapa Uva e Vinho, luis@cnpuv.embrapa.br, bello@cnpuv.embrapa.br, henrique@cnpuv.embrapa.br