



AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO PORTA-ENXERTO UTILIZADO NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE VINHOS “SYRAH”

JULIANE BARRETO DE OLIVEIRA, GIULIANO ELIAS PEREIRA, RUSSAIKA LÍRIO DO NASCIMENTO, VANESSA DE SOUZA OLIVEIRA, ANA JÚLIA DE BRITO ARAÚJO.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA- EMBRAPA SEMIÁRIDO

Na região do Vale do Submédio São Francisco é possível colher de duas a três safras por ano, em função das características climáticas e da disponibilidade de água para a irrigação. As características dos vinhos obtidos no primeiro e no segundo semestres são diferentes, pela variabilidade climática intra-anual. De acordo com alguns autores, a escolha do porta-enxerto é fundamental para a obtenção de uvas de qualidade, pois influenciam na intensidade do desenvolvimento vegetativo das plantas, tendo efeitos sobre a duração do ciclo, bem como sobre a produtividade, ao afetar o tamanho da baga, bem como a composição química da uva e as características analíticas e sensoriais dos vinhos obtidos. Desta forma, este trabalho teve como objetivo avaliar a composição físico-química de vinhos tintos elaborados a partir de uvas Syrah clone 470 produzidas sobre dois porta-enxertos, o IAC 313, de alto vigor, e o Paulsen 1103, de vigor médio. As uvas foram provenientes de um vinhedo experimental, instalado em uma vinícola parceira no município de Lagoa Grande-PE, na segunda safra de 2009. As microvinificações foram realizadas a partir de 20 kg de uvas, desengaçadas e levemente esmagadas por uma desengaçadeira-esmagadora, adicionando-se SO_2 na concentração de 50 mgL^{-1} e leveduras secas ativas (*Saccharomyces cerevisiae*) na proporção de $0,25 \text{ gL}^{-1}$, colocadas em frascos de vidro de 20 L, fechados com válvula de Müller, sendo utilizadas três repetições para cada tratamento (cada porta-enxerto). A fermentação alcoólica ocorreu durante seis dias em uma sala com temperatura controlada a 25°C e eram feitas duas remontagens diárias. A fermentação malolática foi realizada durante vinte dias em sala a temperatura de 18°C . Após duas trasfegas durante a estabilização e correção do SO_2 livre, os vinhos experimentais foram engarrafados e analisados, após 60 dias em garrafa, com a determinação do pH, densidade, teor alcoólico, acidez total e volátil, extrato seco, SO_2 livre e total, antocianinas totais e índice de polifenóis totais, através de metodologias oficiais adotadas pela OIV. De acordo com os resultados, diferenças significativas foram encontradas entre os dois porta-enxertos, sendo que o 1103 P apresentou valores superiores para o teor de álcool, extrato seco, antocianinas e índice de polifenóis totais. Isto evidencia que o menor vigor do porta-enxerto 1103 P permitiu uma maior concentração de açúcares e compostos fenólicos nas uvas, dando origem a vinhos com maior estrutura. Espera-se continuar a avaliação do desempenho destes porta-enxertos, também na safra do primeiro semestre no Vale, de maneira que se possa prever o potencial enológico dos vinhos em função da época do ano e do porta-enxerto utilizado.

Palavras-chave: *Vitis vinifera* L, uva, clone, vinhos tropicais, tipicidade, compostos fenólicos