

11^o ENCONTRO DE Iniciação Científica

7º Encontro de Pós-graduandos

Embrapa Uva e Vinho



29 e 30 de julho de 2013

Auditório da Embrapa Uva e Vinho

Bento Gonçalves, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

11º Encontro de Iniciação Científica e 7º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

29 e 30 de julho de 2013
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Carlos Alberto Ely Machado
Henrique Pessoa dos Santos
Luís Fernando Revers
Marcos Botton
Mauro Celso Zanús*

Bento Gonçalves, RS
2013

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Mauro Celso Zanus
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2013): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (11. : 2013 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 11º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 7º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 29 a 30 de julho de 2013 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2013.
58 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos
Santos, Luís Fernando Revers, Marcos Botton e Mauro Celso Zanus.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (7. : 2013 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2013

Viticultura de precisão em uva para processamento na Serra Gaúcha

Suelen Nunes Peruzzo¹, Alberto Miele²

A viticultura de precisão tem como principal objetivo melhorar a qualidade da uva visando ao aumento da qualidade dos produtos dela derivados, minimizar gastos desnecessários pela racionalização do uso de insumos e reduzir o impacto ambiental. Isso é feito considerando a variabilidade espacial do solo e a variabilidade temporal das características da uva em função de vários fatores, dentre eles os fatores climáticos. Face ao exposto, realizam-se pesquisas na Unidade de Pesquisa Uva para Vinho, que é formada por três vinhedos de 'Merlot', clone 347, sobre o porta-enxerto Paulsen 1103. Esses vinhedos pertencem à Vinícola Miolo, localizados no Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves, RS. Em fevereiro de 2012 etiquetaram-se 257 plantas nos três vinhedos, malha 20 x 20 m; mediu-se o índice de clorofila, determinado com um medidor eletrônico, marca Falker, modelo CFL 1030 em 2.570 limbos de folhas de videira, ou seja, em 10 folhas de cada uma das 257 plantas marcadas; dessas folhas, foram separados os pecíolos dos limbos os quais foram secados em estufa com ventilação forçada a 65°C e, após, moídos e colocados em sacos de plástico para, posteriormente, ser encaminhados ao Laboratório de Solos da Faculdade de Agronomia da UFRGS, para determinação da composição de macro e micronutrientes. Por ocasião da maturação da uva, amostraram-se 20 bagas/planta e extraiu-se o mosto dessas bagas, o qual foi analisado determinando-se o °Brix, a acidez titulável, o pH, a densidade e a relação °Brix/acidez titulável. Em março, determinaram-se as seguintes variáveis: número de cachos/planta, peso/cacho, produtividade/planta e produtividade/ha. A seguir, colheram-se 40 kg de uva de cada uma das cinco unidades de solo, que se constituem nas zonas de manejo dos vinhedos, as quais foram transportadas ao Laboratório de Microvinificação. As microvinificações foram feitas, em duplicata, com 20 kg de uva; houve, portanto, 10 microvinificações. Processada a uva, acompanharam-se regularmente as fermentações alcoólica e malolática, o final desta verificado por cromatografia de papel no Laboratório de Enoquímica. A seguir, adicionou-se SO₂ aos vinhos que concluíram a fermentação malolática, colocando-os em câmaras frias para estabilização.

¹ Graduanda do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul-IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsista do CNPq na Embrapa Uva e Vinho. E-mail: suelenperuzzo@gmail.com

² Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: alberto.miele@embrapa.br