

Determinação não destrutiva de antocianinas em vinhedos da cv. Merlot

Giseli Rodrigues Crizel¹, Paula Schild Lobo², Wanderson Araújo Ferreira², Cesar Valmor Rombaldi³, Carlos Alberto Flores⁵, José Maria Filippini Alba⁵, Alberto Miele⁴, Cesar Luis Girardi⁴

O monitoramento de antocianinas nos vinhedos (*Vitis vinifera* L.) é de primordial importância para a produção de vinhos tintos de alta qualidade. Uma técnica não destrutiva baseada na fluorescência da clorofila está sendo usada com resultados promissores. No entanto, se faz necessário realizar a validação do método para cada espécie e/ou cultivar a ser analisada. Diante disso, o objetivo do estudo foi testar o sensor óptico de fluorescência (MX) para detecção de antocianinas em vinhedos da cv. Merlot. O trabalho foi realizado em três vinhedos, dois deles formados em 2005 (Vinhedos 1 e 3) e um em 2006 (Vinhedo 2). Durante a safra de 2013/2014 as medidas (pelo sensor) e amostragens foram realizadas em seis períodos de avaliações (da véraison à colheita), sendo a primeira coleta 35 dias antes da provável colheita (APC); 2^a: 28 dias APC; 3^a: 21 dias APC; 4^a: 14 dias APC; 5^a: 7 dias APC; 6^a: 0 dia APC. Em cada coleta realizou-se a determinação do teor de antocianinas pelo método convencional e pelo método não destrutivo. Um mapeamento do índice de antocianinas, com sensor MX, foi realizado nos três vinhedos e das 248 plantas de videiras mapeadas amostraram-se 40 bagas por planta para determinação da maturação tecnológica. Desse estudo, observou-se equação de regressão com o coeficiente de determinação $y = 0,9299\ln(x) - 5,8235$ ($R^2 = 0,86$) entre os dois métodos de antocianinas. Esses resultados mostram que o sensor de fluorescência representa uma ferramenta eficiente para monitorar e determinar acúmulo de antocianinas em uvas da cv. Merlot na pré-colheita. Esse método não destrutivo poderá ajudar a cadeia produtiva da uva a tomar decisões mais precisas sobre a colheita seletiva de uma forma rápida e rentável melhorando a qualidades dos vinhos.

¹ Doutoranda do DCTA, Universidade Federal de Pelotas. E-mail: giseli.crizel@gmail.com

² Analista A da Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: Paula.schild@embrapa.br

³ Professor do DCTA-FAEM-UFPEL. E-mail: cesarvrf@ufpel.edu.br

⁴ Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho. E-mails: cesar.girardi@embrapa.br; alberto.miele@embrapa.br

⁵ Pesquisadores da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS. E-mails: carlos.flores@embrapa.br; jose.filippini@embrapa.br