

Agronomia

Curva de maturação em uvas Sauvignon Blanc

Melyssa Franco de Moraes - 4º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Isabella Gomes Oliveira - 2º módulo de Agronomia, UFLA.

Carlos Alexandre Silva - 3º módulo de Agronomia, UFLA.

Fabiano Luis de Sousa Ramos Filho - Pós-graduação em Agronomia/Fitotecnia, DAG, ESAL, UFLA.

Rafael Pio - Professor do Departamento de Agricultura, ESAL, UFLA.

Pedro Maranhã Peche - Professor do Departamento de Agricultura, ESAL, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

Sauvignon Blanc é uma casta de uva branca da família *Vitis vinifera*, originária da região de Bordeaux, na França, porém foi difundida em outros países e ganhou muita visibilidade nas vinícolas, logo que se desenvolveu em regiões de clima quente e frio, e se adaptou na utilização do sistema de dupla poda, e foi capaz de gerar bebidas com perfis distintos entre si. Se encaixa na categoria de vinhos de inverno, e é conhecida por produzir vinhos brancos, secos e refrescantes, marcados por seus aromas minerais, vegetais e notas frutadas. O objetivo deste trabalho é analisar a curva de maturação em uvas da espécie sauvignon Blanc em sistema de dupla poda, com o propósito de compreender em que fase da maturação da uva é o mais adequado para efetuar-se a colheita, visando os melhores índices de Brix, pH e Acidez titulável para obtenção do produto final, o vinho, de melhor qualidade possível. Para isso, foi implementado um método de mapeamento de colheita em formato de malha no setor da propriedade (Vinícola Alma Gerais) com pontos de colheita distribuídos ao longo das ruas do talhão, segmentados em: início, meio e fim. Em cada coleta semanal a partir do pintor, foram coletadas 20 bagas em torno do ponto, seguindo um procedimento específico: uma baga foi retirada da parte superior do cacho, outra do meio, e uma terceira da parte inferior, sendo cada baga coletada tanto em áreas expostas à luz quanto em áreas de sombra. Após a coleta, as amostras foram levadas ao laboratório do setor de fruticultura da UFLA para análise. Feita a maceração das amostras, utilizando o suco gerado, foram medidos os parâmetros de brix (usando um refratômetro digital), pH(utilizando um pHmetro) e acidez total titulável (usando hidróxido de sódio 1N). O período de amadurecimento foi de 5 semanas (do pintor até a colheita), e na primeira semana quando foi realizada a primeira coleta, o valor médio calculado de Brix, pH e Acidez titulável foi de 11.25, 2.34 e 18.6 respectivamente, e na última coleta foi 19.66, 2.8 e 8.76. Portanto, conclui-se que entre as semanas de coleta obteve-se os índices de Brix, Ph e Acidez titulável distintos, e assim tendo a necessidade da análise da curva para compreender quando deve se efetuar a coleta de frutos com qualidade ideal para a produção de vinhos da uva Sauvignon Blanc. Agradecimentos: Os autores agradecem a Vinícola Alma Gerais e o apoio financeiro das agências CNPq; FAPEMIG e CAPES.

Palavras-Chave: Sauvignon Blanc, Maturação, Brix.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/heBN7fTdgmc>