

Agronomia

Curva de Maturação da Videira Cabernet Franc cultivada nas condições do Sul de Minas Gerais

Caio Canestri Ribeiro - 5º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Sara Rodrigues da Silva - 5º módulo de Agronomia, UFLA, PIVIC/UFLA

Carlos Henrique Milagres Ribeiro - Pós-graduação em Agronomia/Fitotecnia, DAG, ESAL, UFLA.

Larissa da Costa Brito - Pós-graduação em Ciência do Solo, DCS, ESAL, UFLA.

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

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

Resumo

A Cabernet Franc é uma uva tinta originária do sudoeste da França, conhecida por suas características aromáticas distintas e perfil de sabor, é amplamente cultivada em Bordeaux e no Vale do Loire, a uva é apreciada tanto em vinhos varietais quanto em blends. É uma variedade que vem sendo amplamente cultivada no Sul de Minas principalmente no sistema de dupla poda para obtenção de vinhos de inverno. Devido a isso e a escassez de informações do amadurecimento dessa variedade nas condições climáticas e sistema de cultivos citados este estudo teve como objetivo caracterizar a maturação das bagas ao longo do tempo, a partir do pintor. Para isso, foi implementado uma malha de amostragem em um vinhedo localizado na Vinícola Alma Gerais, em Bom Sucesso, MG, com pontos de coleta distribuídos ao longo das ruas do talhão, segmentados em início, meio e fim, totalizando 51 pontos amostrados. O monitoramento ocorreu de forma semanal e para cada ponto de coleta 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, com o suco foram medidos os parâmetros de brix (usando um refratômetro digital), pH e o índice de acidez titulável (hidróxido de sódio 0,1mol). O período de amadurecimento foi de x semanas (do pintor até a colheita). Ao início das coletas o valor médio de Brix, pH e da acidez titulável era de 15,72, 2,67, 11,65 respectivamente e ao final eram 24,39, 3,4, 8,77. Com isso, conclui-se que na última colheita os índices, brix, pH e NaOH, estavam favoráveis para coleta e para a produção de um vinho de alta qualidade.

Palavras-Chave: pH, Brix , Viticultura.

Instituição de Fomento: Fapemig

Link do pitch: <https://youtu.be/vkWmxqOWCpU?si=fJQhCsHWcv1x2bwq>