

Agronomia

BIOFORTIFICAÇÃO COM SELÊNIO E IODO NOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE VINHOS EM REGIÕES SUBTROPICAIS

Melyssa Franco de Moraes - 7o módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Fabiano Luis de Sousa Ramos Filho - Mestrado do Programa de Pós-graduação em Agronomia/Fitotecnia, UFLA.

Alvaro Soares de Carvalho - 9º módulo de Agronomia, UFLA.

Rafael Pio - Professor do Departamento de Agricultura, UFLA.

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

Resumo

A vitivinicultura em regiões subtropicais enfrenta desafios relacionados à elevada precipitação no período de verão, o que pode comprometer a qualidade tecnológica das uvas destinadas à produção de vinhos. Nesse contexto, a biofortificação agrônômica surge como alternativa para potencializar o desempenho da cultura, melhorando parâmetros físico-químicos e atributos qualitativos do vinho. O selênio, quando aplicado via adubação foliar, pode favorecer a resistência vegetal, enquanto o iodo contribui para processos metabólicos relacionados ao acúmulo de biomassa e qualidade dos frutos. O presente estudo teve como objetivo avaliar os efeitos da aplicação foliar de selênio e iodo na cultivar 'Syrah', conduzida no vinhedo "Almas Gerais", em Ijaci-MG, durante o ciclo 2023/2024. Os biofortificantes foram aplicados em dois estádios fenológicos (floração e maturação), sendo avaliados os parâmetros físico-químicos do vinho obtido. Foram testados sete tratamentos (T1 – Sel. Na; T2 – Fisiun Se; T3 – Nutriduo; T4 – Sel. Na + Iod. K; T5 – Fisiun Se + Iod. K; T6 – Nutriduo + Iod. K e T7 – Controle). As variáveis analisadas incluíram pH, acidez titulável total (ATT) e sólidos solúveis (SS – °Brix), cujas médias foram comparadas pelo método de Tukey.

Os resultados indicam que a aplicação de selênio e iodo promoveu variações significativas nos parâmetros avaliados, sendo que o tratamento 6 apresentou melhores resultados de pH, o tratamento 2 se mostrou o melhor no parâmetro de acidez e o tratamento 7 foi o que mais se destacou no fator Brix. Portanto, sugerindo influência positiva desses micronutrientes na qualidade físico-química do vinho produzido em regiões subtropicais.

Palavras-Chave: viticultura subtropical, micronutrientes, qualidade enológica.

Instituição de Fomento: Cnpq

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