

FL-02843



Ministério da Agricultura
Propecuária - EMBRAPA
Unidade de Execução de Pesquisa de Âmbito Estadual de Bento Gonçalves
UEPAE de Bento Gonçalves
Rua Livramento, 515
Caixa Postal 130
95700 - Bento Gonçalves, RS

PESQUISA EM ANDAMENTO

9 Setembro 1982 P.1/4

EFEITO DOS TRATAMENTOS ANTI-BOTRYTIS NA VINIFICAÇÃO.

Wellington Bressan¹

Luiz Antenor Rizzon²

Na região Vitivinícola de Bento Gonçalves, RS, as condições climáticas se apresentam como um fator preponderante à ocorrência de doenças fúngicas, principalmente quando as uvas se encontram em estado de maturação, levando o produtor a efetuar um elevado número de tratamentos fitossanitários.

A proteção fitossanitária da videira contra doenças fúngicas, principalmente os tratamentos anti-Botrytis, podridão cinza, leva à utilização de produtos sistêmicos, como os do grupo Benzimidazol. O Benlate (Benomil) pertence a esse grupo e é muito utilizado para tal fim.

A utilização de fungicidas e sua implicação na elaboração do vinho, tem sido muito estudada atualmente, principalmente a sua ação como modificador da microflora da uva.

Quanto a utilização do Benlate (Benomil), os resultados das pesquisas efetuadas até o momento, ainda são controversos. Efeitos como, retardamento do início da fermentação e aparecimento de odores estranhos foram verificados. Outros relatam a não influência do referi-



do fungicida na fermentação alcoólica ou malolática, e mesmo o não aparecimento de odores estranhos no vinho. O teor de resíduo de Benlate verificado nesses estudos foi de até 10 mg/l, contudo a maioria não passou de 3 mg/l.

Em vista, as implicações ainda não conclusivas sobre os efeitos residuais de Benlate (Benomil) na fermentação alcoólica e malolática e a presença de odores estranhos no vinho, iniciou-se um experimento na safra de 1982, para a observação da influência dos resíduos desse fungicida na vinificação.

No experimento foram tomadas amostras de uvas da variedade Seyve Villard 5276, as quais não receberam tratamento contra podridões e foram adicionados ao mosto 4, 8, 12, 16, 20 e 24 mg/l de Benlate, correspondendo a 2, 4, 6, 8, 10 e 12 mg/l de princípio ativo, e comparados com a testemunha.

Os parâmetros observados foram: início de fermentação do mosto, densidade, pH, teor alcoólico, nitrogênio total, acidez total, acidez volátil, acidez fixa, extrato seco, substâncias redutoras, extrato seco reduzido e relação álcool/extrato seco reduzido do vinho.

Os resultados parciais obtidos para o vinho são apresentados na Tabela 1. (Anexo).

Na observação da Tabela 1, os valores obtidos para a densidade do vinho foram crescentes com a concentração do fungicida, enquanto a relação álcool em peso/extrato seco reduzido, apresentou um decréscimo com a concentração do mesmo. Estas variações podem estar relacionadas com a presença de algum componente secundário formado durante a fermentação.

Embora os dados não tenham sido submetidos à Análise Estatística, as variações obtidas para os parâmetros estudados, pouca relação apresentam com o aumento da concentração do fungicida aplicado, ou seja, o aumento da concentração de Benlate (Benomil), parece não alterar o pH, teor alcoólico, nitrogênio total, acidez total, acidez volátil e acidez fixa do vinho, dentro dos limites das concentrações utilizadas.

Quanto ao início e desenvolvimento da fermentação, não se verificou um retardamento do início da fermentação, e todos os vinhos com-

pletaram a fermentação, como pode ser avaliada pelo teor de substâncias redutoras que se apresentaram em todos os tratamentos menor que 1,000 g/litro. Também observou-se que em todos os vinhos, a fermentação malolática se desenvolveu normalmente.

TABELA 1. Médias da densidade, pH, teor alcoólico, nitrogênio total, acidez total, acidez volátil, acidez fixa, extrato seco, substâncias redutoras, extrato seco reduzido e relação álcool em peso/extrato seco reduzido para os tratamentos com Benlate (Benomil), do vinho¹.

Tratamentos	Densidade a 15°C	pH	Álcool (%)	Nitrogênio Total (mg/l)	Acidez Total (meq/l)	Acidez Volátil (meq/l)	Acidez Fixa (meq/l)	Extrato Seco (g/l)	Substâncias Redutoras (g/l)	Extrato Seco Red. em peso/extrato seco reduzido (g/l)	Relação álcool em peso/extrato seco reduzido
T	0,9911	3,188	11,40	70,0	83,20	9,40	73,8	14,134	0,6809	14,134	6,462
2	0,9916	3,210	11,38	70,0	84,00	7,60	76,4	14,960	0,6809	14,960	6,102
4	0,9924	3,132	11,50	63,0	88,00	5,80	82,2	16,870	0,6966	16,870	5,465
6	0,9926	3,160	11,46	88,2	88,80	6,20	82,6	17,170	0,7299	17,170	5,352
8	0,9927	3,180	11,34	65,9	89,20	7,20	82,0	17,080	0,7258	17,080	5,321
10	0,9928	3,172	11,36	57,4	90,60	7,40	83,2	17,400	0,7228	17,400	5,230
12	0,9930	3,204	11,22	66,5	87,40	6,20	81,2	17,360	0,7378	17,360	5,183

¹Médias de 5 tratamentos.