



EVOLUÇÃO DA MATURAÇÃO EM UVA ‘BRS MAGNA’ SOB INFLUÊNCIA DE PORTA-ENXERTOS EM SAFRA DO PRIMEIRO SEMESTRE

LIMA, M.A.C. de¹; CIPRIANO, R.L.²; BONFIM, W.M.D.^{2,3}

(¹Embrapa Semiárido/Petrolina-PE, auxiliadora.lima@embrapa.br; ²UPE-FFPP/Petrolina-PE, renathacipriano@gmail.com, wilyanne.monique@gmail.com; ³Bolsista PIBIC/CNPq)

A uva ‘BRS Magna’, lançada no ano de 2012, tem apresentado produtividade e qualidade satisfatórias em vários estados brasileiros. No Submédio do Vale do São Francisco, onde as duas safras anuais podem promover diferenças nas uvas, as áreas implantadas com esta cultivar têm se expandido e marcas comerciais dos seus sucos estão sendo comercializadas. Porém, componentes do sistema de produção ainda não estão devidamente definidos, necessitando de base técnico-científica para maior eficiência do manejo e valorização da qualidade das uvas e dos sucos. Este estudo teve o objetivo de caracterizar as mudanças em componentes da qualidade da uva ‘BRS Magna’ ao longo da maturação sob a influência de diferentes porta-enxertos, em safra do primeiro semestre do ano. A área experimental foi implantada em 2014, no Campo Experimental de Bebedouro/Embrapa Semiárido, em Petrolina, PE. O ciclo avaliado teve início em 25 de janeiro de 2016 (poda de produção). Os tratamentos corresponderam a: sete porta-enxertos (IAC 313, IAC 572, IAC 766, SO4, Paulsen 1103, Harmony e Freedom) e seis data de coleta de frutos durante a maturação, iniciada em 27 de abril de 2016 (91, 98, 104, 111, 118 e 124 dias após a poda). A última data avaliada correspondeu à colheita, identificada com base em critérios comerciais. O delineamento experimental adotado foi em blocos ao acaso, em esquema fatorial, com quatro repetições. As variáveis analisadas foram: peso do cacho, peso da baga, acidez titulável, teor de sólidos solúveis, açúcares solúveis totais, flavonoides amarelos e de antocianinas da casca. A influência dos porta-enxertos sobre a qualidade das uvas ‘BRS Magna’ foi caracteristicamente associada a atributos químicos, sendo que, nos vinte dias iniciais da maturação, foram registradas as mudanças mais marcantes. No ciclo do primeiro semestre do ano avaliado neste estudo, as uvas colhidas de plantas cultivadas sobre Freedom, Paulsen 1103 e IAC 572 caracterizaram-se por teores de sólidos solúveis, acidez titulável, açúcares solúveis, antocianinas, flavonoides amarelos e polifenóis extraíveis que favoreceram a qualidade química, podendo levar à elaboração de sucos com diferenciação comercial. Por sua vez, as uvas colhidas de plantas enxertadas sobre IAC 313 diferenciaram-se pelos maiores teores de antocianinas durante a maturação, com teores de sólidos solúveis e de açúcares solúveis equivalentes aos observados nos tratamentos com IAC 572 e Freedom. Entre os porta-enxertos, o uso do SO4 resultou em maturação mais lenta, durante o ciclo estudado.

Palavras-chave: ponto de colheita, qualidade de frutos, sistema de produção, uvas para suco.