

MATURAÇÃO DA UVA 'SYRAH' NO VALE DO SÃO FRANCISCO, BRASIL: EVOLUÇÃO DE COMPOSTOS DETERMINANTES DA QUALIDADE

MARIA AUXILIADORA COELHO DE LIMA¹; TERESINHA COSTA S. DE ALBUQUERQUE¹;
CARLA DE A. PEREIRA²; ALAN ANDERSON DE A. ALBUQUERQUE²; DANIELLY
CRISTINA GOMES DA TRINDADE³

¹Pesquisadora, Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56.302-970, Petrolina, PE, Brasil, maclima@cpatsa.embrapa.br; ²Graduando em Ciências Biológicas, Universidade de Pernambuco/Faculdade de Formação de Professores de Petrolina, Petrolina, PE;

³Laboratorista, Embrapa Semi-Árido.

RESUMO

Foram realizadas coletas periódicas de cachos de videiras 'Syrah', durante a maturação, objetivando avaliar as alterações em compostos determinantes da qualidade. As plantas, pertencentes a uma área de produção localizada em Casa Nova-BA, Brasil, estavam com três anos de idade e eram cultivadas em espaçamento 2,2 x 1,0 m. O sistema de condução era em espaldeira, formada a 60 cm de altura, sendo as plantas conduzidas até a altura de 1,20 m. A poda de produção foi efetuada em 11 de julho de 2006, sendo as avaliações realizadas durante a maturação das uvas, aos 65, 75, 77 e 87 dias após a frutificação (daf), em plantas de três fileiras equidistantes no vinhedo. Em cada fileira, foram marcadas três plantas distanciadas entre si de 12 m. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com três repetições que corresponderam às fileiras selecionadas. Nestas, foram coletados, em cada avaliação, três cachos de cada planta. Os teores de antocianinas na casca não variaram desde o início das avaliações, confirmando sua síntese nos primeiros dias após o início da maturação, que, neste estudo, ocorreu aos 36 daf. Por sua vez, os teores de sólidos solúveis (SS) aumentaram continuamente, atingindo $25,5 \pm 0,6^\circ\text{Brix}$, aos 87 daf, ocasião da colheita. Observou-se diminuição da acidez titulável desde o 65 até o 77º daf. Aos 87 daf, os valores aumentaram para $0,43 \pm 0,02 \text{ g ácido tartárico} \cdot 100 \text{ mL}^{-1}$. As variações nos teores dos compostos fenólicos dímeros e poliméricos ocorreram apenas ao final do estudo, quando foram observados incrementos correspondentes a 14 e 33% dos valores iniciais, respectivamente. Os teores da fração oligomérica aumentaram durante todo o período, determinando incrementos nos fenólicos totais até $0,78 \pm 0,10 \text{ g} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$.

Provavelmente, a perda de água das bagas próximo à colheita determinou o aumento nas concentrações de SS, ácidos orgânicos e compostos fenólicos.

Palavras-chaves: antocianinas, compostos fenólicos, qualidade da uva, sólidos solúveis, vitivinicultura tropical.