

Qualidade e compostos bioativos na uva 'Syrah' influenciados pelas práticas culturais de desfolha e desponte: avaliação preliminar

Maria Auxiliadora Coêlho de Lima *¹, Danielly Cristina Gomes da Trindade², Patrícia Coelho de Souza Leão²

²*Pesquisadora, Embrapa Semiárido, Caixa Postal 23, 56.302-970, Petrolina, Pernambuco, Brasil. Telefone: 55 87 3862-1711, maclima@cpatsa.embrapa.br*

³*Laboratorista, Embrapa Semiárido, Caixa Postal 23, 56.302-970, Petrolina, Pernambuco, Brasil.*

Resumo

Em parreiral irrigado da cultivar Syrah, enxertada sobre IAC 766, avaliou-se a qualidade e o teor de compostos bioativos nas bagas sob influência das práticas de desfolha e desponte em diferentes fases fenológicas. O estudo foi conduzido no Vale do São Francisco, Brasil, utilizando plantas com cinco anos de idade. Foram testados: controle (desfolha e desponte adotados comercialmente); desfolha; desfolha e desponte nas fases de baga no tamanho ervilha e no início da maturação; desfolha e desponte no início da maturação; desfolha e desponte na fase de ervilha; desponte nas fases de baga tipo ervilha e no início da maturação; desponte no início da maturação; e desponte na fase de baga no tamanho ervilha. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, com quatro repetições de 10 plantas. A não adoção da desfolha favoreceu o brilho da casca, mas reduziu a cor vermelha intensa. Já o desponte realizado em pelo menos uma das fases fenológicas promoveu o acúmulo de polifenóis na casca. Quando realizado em duas épocas e associado à desfolha, o desponte incrementou o teor de antocianinas. Portanto, o manejo da parte aérea promoveu a qualidade e as propriedades funcionais da uva 'Syrah', contribuindo para a diferenciação dos vinhos tropicais.

Palavras-chave: caracterização química, manejo da videira, propriedades funcionais, vitivinicultura tropical.