

Potencial de conservação de diferentes cultivares de uva de mesa conduzidas sob cobertura plástica

(Conservation potential of different table grape cultivars grown under plastic cover)

Storch, T. T.¹, Pegoraro, C.¹, Crizel, C. R.¹, Dambros, J. I., Gonçalves, B. X., Furini, G.², Ritchel, P. S.² e Girardi, C.L.¹

¹Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Uva e Vinho. CEP 95700000, Bento Gonçalves, Brasil. ²Laboratório de Documentação, Conservação e Caracterização BAG Uva da Embrapa Uva e Vinho. CEP 95700000, Bento Gonçalves, Brasil. E-mail: cesar.girardi@embrapa.br

A refrigeração tem sido utilizada como método de armazenamento de uvas de mesa (*Vitis vinifera* e *Vitis labrusca* x *Vitis vinifera*) visando prolongar o período de comercialização. No entanto, para algumas cvs. as informações sobre o tempo de armazenamento são escassas. Dessa forma, esse estudo teve como objetivo avaliar o potencial de conservação de diferentes cvs. de uva de mesa conduzidas sob cobertura plástica, incluindo cvs. desenvolvidas na Embrapa Uva e Vinho. O estudo foi realizado na Embrapa Uva e Vinho, em vinhedo conduzido em latada e sob cobertura plástica. Foram avaliadas as cvs. BRS Clara, BRS Morena, BRS Vitória, BRS Núbia, BRS Isis, Itália, Itália Melhorada, Rubi, Ribier e Vênus. A colheita foi realizada na maturação comercial. Os frutos foram mantidos por até 60 dias em armazenamento refrigerado (AR - 0°C e 95 + 2% de UR), sendo as análises realizadas na colheita e a cada 15 dias em AR mais cinco dias em temperatura ambiente (20 a 25°C). Foram feitas avaliações de perda de peso, degrana, escurecimento do ráquis, sólidos solúveis totais (SS) e acidez titulável (AT). As cvs. que apresentaram o maior potencial de conservação foram a BRS Clara e a BRS Núbia, com respectivamente, 60 e 45 dias de conservação. Por outro lado, as cvs. Rubi, Itália Melhorada e Ribier foram as que apresentaram menor potencial de armazenamento, com 15 dias de conservação. Após esse período essas cultivares apresentaram alta incidência de podridões. Com exceção da perda de peso, todos os parâmetros analisados foram significativamente influenciados pela cultivar e pelo tempo em AR. BRS Clara destacou-se por apresentar maior conteúdo de SS enquanto que a BRS Núbia apresentou os menores valores para esse atributo. Com relação a AT, as cultivares de uva branca (Itália, Itália Melhorada e BRS Clara) apresentaram os maiores valores. A cv. BRS Morena foi a de maior escurecimento do ráquis. Já a cv. Vênus, como esperado, apresentou a maior degrana. De maneira geral, a BRS Clara mostrou maior potencial para conservação em AR.

Tema: Fisiologia
Área: Viticultura

Apoio: Embrapa