

## MICTI - INDICAÇÃO DOS CAMPI - RESUMO SIMPLES

### **ESTRUTURAÇÃO, AMPLIAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS COLEÇÕES DE VIDEIRAS E OLIVEIRAS DO CAMPUS SANTA ROSA DO SUL DO IFC, ANO 2022**

### **STRUCTURING, EXPANSION AND EVALUATION OF THE VINE AND OLIVE TREE COLLECTIONS OF THE IFC CAMPUS SANTA ROSA DO SUL, YEAR 2022**

*Lucas Elias Da Silva (lucaseliasdasilva3@gmail.com)*

*Elían Albuquerque Tomasi (eliantomasi53@gmail.com)*

*Patrick Constante Guedert (patrickguedert14@gmail.com)*

*Natália Renata Silva De Oliveira (natalia.rentaa@gmail.com)*

*Fernanda Da Silva Vargas (nandadasilvavargas@gmail.com)*

*Helen Sarah De Jesus Gomes (helensarahgomes.agro@gmail.com)*

*Izabel Lima Batista (izabellimaa99@gmail.com)*

*Ana Luisa Arcari Becker (analuisaarcaribecker@hotmail.com)*

*Alexia Cauana Ramos Lima (alexiacauana@gmail.com)*

*Luan Albuquerque Tomasi (luantomasi007@gmail.com)*

*Leandro Lunardi (leandro.lunardi@ifc.edu.br)*

*Fernando Cerbaro Palhano (fernandocerbarop@gmail.com)*

*Eduardo Seibert (eduardo.seibert@ifc.edu.br)*

A cultura da uva é uma atividade econômica realizada desde o início da domesticação das plantas. Atualmente duas espécies são cultivadas no Brasil visando a produção de fruta, sendo elas as uvas americanas ou comuns (*Vitis labrusca*) e as uvas europeias ou finas (*Vitis vinifera*). Por ser uma cultura que se adapta a vários tipos de solo e clima, no Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul foi instalada uma coleção de videiras, com o objetivo de avaliá-las quanto as suas características físicas e químicas. Desta coleção foram avaliadas na safra 2021/2022 as cultivares tintas Marselan, Rebo, Saperavi, Teroldego, Touriga Nacional e as brancas Alvarinho, Gewurztraminer, Prosecco, Trebbiano e Riesling. Cada cultivar possui 10 plantas, no espaçamento de 2x3 metros, conduzidas em sistema de espaldeira. Após a colheita, as uvas foram levadas ao Laboratório de Pós-colheita onde foram submetidas a análises de produção como: contagem do número de cachos por planta e peso dos cachos. Foram avaliados 10 cachos por planta e retirado 8 bagas por cacho para as análises: peso das bagas, sólidos solúveis (SS) e suco extraído. A produtividade foi de 3149 kg/ha, 1591 kg/ha, 5817 kg/ha, 3014kg/ha e 4716 kg/ha na Marselan, Rebo, Saperavi, Teroldego, Touriga Nacional, respectivamente. Já nas uvas brancas foi de 2538 kg/ha, 3074 kg/ha, 2213 kg/ha, 4687kg/ha e 2938 kg/ha na 'Alvarinho', 'Gewurztraminer', 'Prosecco', 'Riesling' e 'Trebbiano', respectivamente. Os sólidos solúveis foram de 18,1, 19,6, 19,4 20,5 e 16,8 °Brix para Marselan, Rebo, Saperavi, Teroldego, Touriga Nacional, respectivamente, e de 22,0, 19,0, 15,7, 20,3 e 18,5 °Brix na 'Alvarinho', 'Gewurztraminer', 'Prosecco', 'Riesling' e 'Trebbiano', respectivamente. Os resultados são iniciais e indicam que mesmo não sendo uma região tradicional, o cultivo de videiras visando a produção de vinhos finos pode ser uma alternativa para os produtores da região do Extremo Sul de Santa Catarina.