

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.