

## Características químicas de uvas 'BRS Isis' e 'BRS Violeta' cultivadas em São Lourenço do Sul-RS

Anelise Schneider<sup>1</sup>, Igor R. Holz<sup>2</sup>, Wesler B. Barbosa<sup>1</sup>, Cláudia R. de Souza<sup>1</sup>, Flávia L. da Silva<sup>3</sup>, Vagner B. Costa<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Acadêmico (a) do Curso de Bacharelado em Agronomia, Universidade Federal de Pelotas (FAEM/UFPEL), [anelise\\_as@hotmail.com](mailto:anelise_as@hotmail.com); <sup>2</sup>Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Agronomia na Área de Fruticultura de Clima Temperado (UFPEL); <sup>3</sup>Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Agronomia na Área de Fruticultura de Clima Temperado (UFPEL); <sup>4</sup>Prof. Dr. Agronomia DFT/FAEM-UFPEL.

A viticultura brasileira vem evoluindo, descobrindo-se regiões potenciais e investindo em desenvolvimento de novas cultivares. A EMBRAPA através do melhoramento genético vem lançando novas opções, entre elas a 'BRS Isis', cultivar rosada e sem sementes, boa opção tardia, e a 'BRS Violeta' com bagas de cor preto-azulada intensa e ciclo precoce. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química de uvas 'BRS Isis' e 'BRS Violeta' produzidas no interior do município de São Lourenço do Sul/RS, gerando dados que verificassem seu potencial para a região. O experimento foi realizado em um vinhedo de 1ha implantado em 2014 em latada e porta-enxerto 1103 Paulsen. As avaliações ocorreram na safra 2022, selecionando 15 plantas por cultivar, em delineamento experimental de blocos casualizados de 3x5. Foram colhidas aleatoriamente 200 bagas, extraído o mosto, do qual foi analisado em repetições de triplicata as características de Sólidos Solúveis (°Brix) – avaliado por refratômetro no Labfruti/FAEM/UFPEL –, Acidez Total, Relação SS/AT, Ácido Tartárico, Ácido Málico, Ácido Glucônico, pH e Açúcares redutores através do equipamento WineScan™ SO2, Foss®, na UNIPAMPA - Dom Pedrito. A cultivar BRS Isis apresentou os melhores resultados de Acidez Total (52,0 meq L<sup>-1</sup>), pH (3,36) Ácido Málico (1,60 g L<sup>-1</sup>) e Glucônico (0,13 g L<sup>-1</sup>), enquanto que 'BRS Violeta' demonstrou melhores resultados em relação aos valores de °Brix (17,24), Relação de SS/AT (0,33), Açúcares Redutores (138,13 g L<sup>-1</sup>) e Ácido Tartárico (2,10 g L<sup>-1</sup>). Observa-se que foi necessário colher precocemente devido ao sistema de venda do produtor. Ambas as cultivares apresentaram potencial para cultivo na região de São Lourenço do Sul, entretanto destaca-se que a 'BRS Violeta' conseguiu atingir valores mais altos de açúcar devido sua precocidade e 'BRS Isis' demonstrou boa resistência a doenças, o que está relacionado ao teor de Ácido Glucônico. Ademais, há necessidade de acompanhamento por mais safras.

**Palavras-chave:** viticultura, melhoramento genético, uva de mesa

**Apoio:** Universidade Federal de Pelotas, Universidade Federal do Pampa, Vinhedo Fortaleza