

## **AVALIAÇÃO DA CURVA DE MATURAÇÃO DA UVA RESISTENTE “FELICIA” PRODUZIDA NA SAFRA DE 2022 EM DIFERENTES LOCAIS DE SANTA CATARINA**

Rodrigo N. Giovanni<sup>1</sup>; André L. K. Souza<sup>2</sup>; Vinicius Caliar<sup>2</sup>; Juliano D. Schmitz<sup>3</sup>; Maria R. S. Costella<sup>1</sup>; Marcelo B. Malgarim<sup>4</sup>.

<sup>1</sup>Estudante de Pós-graduação, Universidade Federal de Pelotas – PPGA/FAEM/UFPEL; <sup>2</sup>Pesquisador Dr. EPAGRI-EEV; <sup>3</sup>Professor Dr. Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, <sup>4</sup>Prof. Dr. PPGA/FAEM/UFPEL L.  
E-mail: [rodrigo.giovanni@ifc.edu.br](mailto:rodrigo.giovanni@ifc.edu.br)

Dentro do estudo da fenologia, maturação das bagas é um regime ativo, onde ocorre concomitantemente a modificação dos teores dos diferentes compostos químicos e alterando as características físicas das bagas. Dessa maneira, conhecer essas variáveis e suas relações podem ser uma ferramenta muito útil para auxiliar na definição do ponto de colheita, especialmente pela relação açúcar/acidez. O objetivo deste trabalho foi avaliar a evolução da curva de maturação uva PIWI “Felicia” na safra 2022 em dois locais de produção com diferentes locais, Videira (840m) e Água Doce (1240m). As amostras de uvas foram coletadas semanalmente a partir do início da virada de cor das bagas, e encaminhadas para o Laboratório de análises de bebidas onde foram avaliadas os teores de sólidos solúveis (SS - °brix) e acidez total (mEq.L<sup>-1</sup>) segundo metodologia da OIV (2019). As coletas em Videira iniciaram em 21 de dezembro de 2021, onde as uvas apresentaram 16,9°Brix e 134,46 mEq.L<sup>-1</sup> de acidez. A colheita foi realizada em 18 de janeiro de 2022 com valores de 19,72° Brix e 79,03 mEq.L<sup>-1</sup> de acidez total. Em Água Doce, o início das coletas foi em 20 de janeiro de 2022, apresentando 15,0 °brix e 131,83 mEq.L<sup>-1</sup> de acidez e na colheita, dia 11 de fevereiro de 2022, com valores finais de 20,86 °brix e 89,46 mEq.L<sup>-1</sup> de acidez total. O período de maturação em Água Doce iniciou mais tardiamente e apresentou maiores teores de SS e acidez no momento da colheita quando comparado à Videira, provavelmente devido a diferença de altitude, temperaturas mais amenas no período. Ambos os resultados apresentaram valores propícios para a produção de vinhos brancos.

**Palavras-chave:** Uvas PIWI, fenologia, vinho branco

**Agradecimento:** Fapesc; Villagio Grando; PPGA/FAEM/UFPEL; EPAGRI/EEV; IFC/Concórdia