

Manejo de coloração em uvas de mesa para consumo *in natura* cultivar BRS Isis

Sabrina Baldissera¹; Valdecir Perazzoli¹; Bruno F. Bonin¹; Laise de S. de Oliveira¹;

André L. K. de Souza¹

¹ Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) - Estação Experimental de Videira, Videira, SC. sabrinabaldissera@epagri.sc.gov.br

A qualidade em uvas de mesa é determinante para a rentabilidade da cultura, sendo a intensidade e a uniformidade da coloração das bagas fatores-chave para a comercialização, a aceitação do consumidor e a valorização do produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial do ACC (Ácido 1-Aminociclopropano-1-Carboxílico) como ferramenta de manejo para melhoria da coloração de bagas em 'BRS Isis'. O experimento foi implantado no município de Videira, Santa Catarina, em pomar da área experimental da Epagri. As videiras, implantadas em 2023, foram enxertadas sobre 'Paulsen 1103', conduzidas em sistema de Y ou manjedoura e podadas em cordão esporonado, com plantio em densidade de 1.666 plantas por hectare. Os tratamentos consistiram em: controle, com aplicação apenas de água; e ácido 1-aminociclopropano-1-carboxílico (ACC) 200 ppm, com duas aplicações em intervalo de sete dias. Na safra 2024/25, avaliaram-se desempenho produtivo, vigor e parâmetros de qualidade. Adotou-se o delineamento experimental de blocos casualizados, com quatro repetições e duas plantas por parcela. Os dados foram submetidos à ANOVA e comparação de médias por teste t ($p \leq 0,05$), utilizando o software R. A aplicação de ACC não teve influência sobre o desempenho produtivo das plantas, não diferindo do controle para número de cachos, produção, produtividade e massa média de cachos. Em relação ao vigor, os tratamentos não diferiram em termos de número de ramos e índice ravaz. Contudo, observou-se um aumento de 0,283 kg de massa de poda em plantas tratadas com ACC. Quanto à qualidade química das bagas, o pH e a acidez não foram influenciados pelo fitoregulador. Por outro lado, a aplicação de ACC promoveu alterações nos parâmetros colorimétricos das bagas, reduzindo a cromaticidade e aumentando os valores de ângulo hue, indicando coloração mais uniforme. Além disso, o ACC incrementou o teor de sólidos solúveis, com um aumento de 0,92° Brix comparado ao controle. Os resultados sugerem avanço da maturação das bagas, possivelmente relacionado ao papel do ACC como precursor do etileno. O ACC apresenta potencial como ferramenta de manejo para melhoria da coloração de bagas de 'BRS Isis', sem comprometer a produtividade.

Palavras-chave: Ácido 1-aminociclopropano-1-carboxílico, Ângulo hue, Maturação.