

Qualidade química de suco de uva ‘Bordô’ enxertada sobre diferentes porta-enxertos, em sistema orgânico

Laise de S. de Oliveira¹, João V. de L. Santos¹, Arthur H. P. da C. Martins¹, Luiz A. da C. Neto¹, Rafael H. Pertille², Idemir Citadin¹

¹Programa de Pós-Graduação em Agronomia – PPGAG da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Pato Branco. Via do Conhecimento – SN, Bairro: Fraron, Pato Branco-PR; ²EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, Rua João Zardo, 1660, Bairro Campo Experimental, Videira, SC.
laise.2020@alunos.utfpr.edu.br

A produção de suco de uva representa uma alternativa viável de processamento em pequena escala para pequenos produtores, principalmente pela possibilidade de utilização de métodos simples, como a extração por arraste a vapor. Além de agregar valor à produção, essa prática pode contribuir para a diversificação e complementação da renda no meio rural e atender a demanda crescente para produtos orgânicos na alimentação escolar no Paraná. Nesse contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade química das bagas e do suco de uva da cultivar ‘Bordô’ enxertada sobre diferentes porta-enxertos, em sistema de produção orgânico. O estudo foi conduzido na área experimental do IDR-Paraná, em Pato Branco, PR, utilizando a cultivar ‘Bordô’ combinada com quatro porta-enxertos: ‘Freedom’, ‘IAC 766 Campinas’, ‘IAC 572 Jales’ e ‘Paulsen 1103’. Os frutos foram colhidos na safra 2025/2026, e o suco foi elaborado em panela extratora por arraste a vapor. As avaliações químicas de bagas e do suco consistiram na determinação do teor de sólidos solúveis (SS em °Brix), pH, acidez titulável (AT) e *ratio* (SS/AT). As características químicas das bagas não sofreram influência do porta-enxerto, desta maneira, não foram observadas diferenças significativas para nenhuma das variáveis analisadas nas bagas de uva. Contudo, o porta-enxerto influenciou a composição química do suco de uva ‘Bordô’. A combinação com ‘IAC 572 Jales’ proporcionou o maior teor de SS e a maior AT, indicando maior concentração de açúcares e ácidos no suco. Por outro lado, os sucos provenientes de plantas enxertadas sobre ‘Freedom’ e ‘IAC 766 Campinas’ apresentaram maiores valores de pH e *ratio*, sugerindo maior equilíbrio entre doçura e acidez. Já o porta-enxerto ‘Paulsen 1103’ resultou nas menores médias de SS, pH e *ratio*. Quando avaliadas as médias das variáveis, nota-se que o processamento alterou a expressão de algumas variáveis químicas, principalmente pH, AT e *ratio*, enquanto SS se manteve próximo. O pH apresentou redução após o processamento em alguns porta-enxertos, especialmente ‘IAC 766’, ‘IAC 572’ e P 1103. Na uva, os valores variaram de 3,12 a 3,29, enquanto no suco variaram de 2,97 a 3,30. A AT aumentou após o processamento em todos os porta-enxertos. Na uva, os valores variaram de 0,60 a 0,75, enquanto no suco variaram de 0,86 a 1,17. O *ratio*, que expressa a relação entre sólidos solúveis e acidez, foi reduzido após o processamento, principalmente nos tratamentos com maior acidez. Na uva, os valores de *ratio* foram mais elevados, variando de 18,53 a 21,55, enquanto no suco os valores variaram de 12,69 a 16,37. O processamento das bagas em suco promoveu aumento da AT e redução do *ratio*, sem alterar de maneira expressiva os teores de sólidos solúveis. Dessa forma, os porta-enxertos ‘Freedom’, ‘IAC 766 Campinas’ e ‘IAC 572 Jales’ demonstraram potencial para a produção de suco de uva ‘Bordô’ em sistema orgânico, embora expressem características químicas distintas, que podem influenciar o perfil sensorial e a aceitação do produto final.

Palavras-chave: *Vitis labrusca*; arraste a vapor; perfil químico.

Apoio: CAPES; UMIPTT