

APLICAÇÃO DE ÁCIDO SALICÍLICO (AS) VIA FOLIAR, TEM INFLUÊNCIA SOBRE OS TEORES DE CLOROFILAS “A” “B” E TOTAIS NAS FOLHAS, E GRAU BRUX NAS UVAS DAS VARIEDADES NIÁGARA BRANCA E BORDÔ.

Palavras-chave: grau brix; ácido salicílico; clorofilas.

Autores: Saldanho, Emanoeli¹; Rossal, Paulo²

A viticultura brasileira teve aumento considerável nos últimos anos, sendo a Serra Gaúcha, a maior produtora de uvas dentro do estado do Rio Grande do Sul. Manejos de cultivo e aplicações fitossanitárias buscam incrementar a qualidade e produtividade da cultura. As videiras para vinhos são avaliadas e pagas na indústria pelos teores de açúcares da baga. Existe um valor pago para um grau brix em torno de 17^o por quilograma comprado. Para cada grau de aumento, aumenta o valor pago ao produtor pelo quilograma de uvas comercializadas. O objetivo do presente trabalho é avaliar se a aplicação de ácido salicílico (AS) via foliar, tem influência sobre os teores de clorofilas “a” “b” e totais nas folhas, e grau brix nas uvas das variedades Niágara branca e Bordô. O delineamento experimental será um fatorial com quatro tratamentos de AS (testemunha; 10,8; 13,8; 16,8 g L⁻¹), em duas variedades de videiras. Contendo três repetições de quatro plantas para cada variedade . Os tratamentos serão realizados a cada 30 dias, com avaliação da clorofilas a cada 15 dias. Sendo realizadas as aplicações de setembro a janeiro de 2020. A avaliação do grau brix das bagas será realizado no período de amadurecimento das mesmas em janeiro de 2020 com refratômetro Milwaukee M871, utilizado por empresas que trabalham com sucos e vinhos de uva.

¹manu_saldanho@hotmail.com

²paulo.rossal@sertao.ifrs.edu.br