

DIA DE CAMPO INSTITUCIONAL

EMBRAPA UVA E VINHO

**8 e 9 de
Fevereiro de
2023**

Embrapa

Estação 1: Uvas para suco

Foto: Valtair Comachio



‘BRS Magna’

Produtividade: 25 a 30 t/ha

Teor de Açúcar: 17 °Brix a 19 °Brix

Espaçamento: 2,5 m entre linhas e 1,5 m a 1,8 m entre plantas

Peso médio de cachos: 200 g

Benefício Econômico: Com potencial produtivo de 30 toneladas por hectare e alto grau glucométrico, a ‘BRS Magna’ representa boa alternativa às variedades tradicionais de uva, garantindo ao viticultor uma melhor remuneração por ocasião da comercialização da uva às vinícolas.

A ‘BRS Magna’ é uma cultivar de ciclo intermediário para elaboração de suco, com alto potencial produtivo, rica em matéria corante e compostos benéficos à saúde. É uma cultivar completa, com a qual podem ser feitos sucos varietais e cortes com outras cultivares, conferindo-lhes cor, doçura, aroma e sabor. A variedade foi lançada no Centro-Oeste e já é uma das uvas para processamento mais cultivadas no Vale do São Francisco; no Sul do país sua área está aumentando, tanto em novas áreas como em substituição a outras variedades tradicionais que são menos produtivas. O cultivo em latada garante produtividades próximas a 30 toneladas/hectare, mas ela demanda atenção ao controle de doenças, principalmente míldio, até a fase da floração. São tratamentos preventivos semelhantes aos utilizados em outras variedades que, associados ao controle do vigor e podas ricas, asseguram a qualidade da produção.

A utilização da ‘BRS Magna’

É um suco diferenciado, rico em matéria corante, compostos benéficos para a saúde, açúcar acidez equilibrados. O suco varietal de BRS Magna sempre se destacou em análises sensoriais.

Além do suco, a ‘BRS Magna’ tem sido utilizada para a elaboração de vinhos de mesa, com aromas e teores de álcool que aportam ao vinho estrutura apreciada pelos consumidores.

A alta produtividade contribui para bons cortes com variedades menos produtivas.

Foto: Fábio Ribeiro



Estação 2: Uvas para vinho

Foto: Fábio Ribeiro



‘BRS Bibiana’

Produtividade: 25 a 30 t/ha

Teor de Açúcar: 21 °Brix

Espaçamento: 2,5 m entre linhas e 1,5 m entre plantas

Peso médio de cachos: 275 g

Benefícios Econômicos: A alta produção por planta da ‘BRS Bibiana’ é um diferencial para a produtividade por área da cultivar. Outra vantagem é a resistência às podridões do cacho, o que garante um menor custo de produção em função de menos tratamentos fitossanitários. O vinho elaborado a partir dela tem características semelhantes aos produzidos com uvas finas.

A ‘BRS Bibiana’ é uma cultivar de uva branca destinada à elaboração de vinho, bem adaptada às condições de clima temperado, onde garantiu a elaboração de vinhos brancos diferenciados. A cultivar apresenta vantagens agrônômicas e características organolépticas que a diferenciam das outras variedades tradicionalmente cultivadas na Serra Gaúcha. Destaque para o potencial glucométrico, que pode atingir 21 °Brix, e sua resistência às podridões ácida e cinzenta, principalmente em função de seu cacho solto com bagas pequenas. A recomendação para alcançar a produtividade de 25 toneladas por hectare, ao final do ciclo que é intermediário (150 dias), é conduzir todas as varas possíveis da planta a partir da poda mista, isto é, mantendo varas e esporões produtivos. A origem da cultivar é o cruzamento convencional entre ‘CNPUV 149-456’ X ‘BRS Lorena’, o que lhe garante constituição genética bastante complexa, composta por 68,2% de *Vitis vinifera* e 31,8% de outras espécies do gênero *Vitis*.

Vinho de sabor especial

Com características de variedades brancas viníferas, a ‘BRS Bibiana’ atinge altos teores de açúcar, preservando a acidez, condição ideal para vinhos brancos com mais longevidade.

Segue as mesmas recomendações de vinificação de uvas brancas finas, passando pelo processo de desengace e esmagamento, prensagem ou prensagem direta sem desengace, clarificação do mosto, adição de leveduras selecionadas, fermentação com temperatura controlada, estabilização, filtração, correção de anidrido sulfuroso e engarrafamento.

Apresenta coloração palha claro, límpido e cristalino, com leves notas de moscatel, de mel e de maçã verde e, também, aromas da família dos tióis, como flores brancas, flores de bosque, goiaba e maracujá.



Foto: Fábio Ribeiro

Estação 3: Uvas de Mesa

Foto: Fábio Ribeiro



‘BRS Vitória’

Produtividade: 25 a 30 t/ha

Teor de Açúcar: 19 °Brix a 23 °Brix

Espaçamento: 3 m entre linhas e 2,5 m entre plantas

Peso médio de cachos: 300 g

Características principais: A ‘BRS Vitória’ é tolerante à principal doença da videira, o míldio. Isso a diferencia de outras variedades, pois precisa de menos tratamentos fitossanitários (principalmente fungicidas), diminuindo os custos de produção e riscos de contaminação ambiental.

Foto: André Carlos Cau dos Santos



‘BRS Melodia’

Produtividade: 25 t/ha

Teor de Açúcar: 17 °Brix a 18 °Brix

Espaçamento: 2,5 m entre linhas e 2 m entre plantas

Peso médio de cachos: 200 g

Características principais: A ‘BRS Melodia’ tem tolerância média ao míldio e às podridões de cacho e alta à antracnose. Exige manejo de desponte e raleio do cacho, aplicação de giberelina e uso de ácido abscísico no início da maturação para reforçar a sua coloração.

Por que plantar a ‘BRS Vitória’ e a ‘BRS Melodia’

A comercialização de uvas de mesa, especialmente em regiões com enoturismo e turismo rural, é uma ótima alternativa de diversificação de atividades e renda.

O sistema produtivo da ‘BRS Vitória’ e o seu ciclo mais precoce que intermediário permitem a distribuição de mão de obra ao longo da safra.

O cultivo sob cobertura plástica

contribui para a sanidade natural da cultivar, com menor incidência de doenças.

A ‘BRS Melodia’ possui sabor de mix de frutas vermelhas diferenciado e exige manejo simplificado em comparação com cultivares tradicionais como a Itália.

O cultivo de ambas sob cobertura plástica permite ao produtor oferecer cultivares de sabor e qualidade superiores, com alto valor agregado.

Estação 4: Mudas de qualidade

Foto: Fábio Ribeiro



Qual a importância de escolher mudas de videira de qualidade?

Na fruticultura, e principalmente na viticultura, sabe-se que a qualidade das mudas utilizadas para implantação de pomares e vinhedos é essencial para a longevidade e sucesso da atividade. Ao longo de toda a sua história, a Embrapa Uva e Vinho trabalha para o desenvolvimento e disponibilização de materiais vegetativos, priorizando as variedades e cultivares mais demandadas pelo setor vitivinícola.

Nos laboratórios da Unidade, a partir de resultados de pesquisa, são realizadas diversas técnicas que asseguram a origem genética e fitossanitária das mudas de videira, as quais são destinadas aos viveiristas licenciados pela Embrapa para multiplicação e comercialização. Esse processo é contínuo e envolve diversas etapas para que sempre haja materiais viáveis para produção de mudas, com o objetivo de renovar parreirais e

ampliar os novos plantios.

Através desta rede de viveiristas licenciados, a unidade leva ao setor produtivo materiais de qualidade e sanidade superior, diminuindo consideravelmente as perdas por mortes de plantas e quedas de produção, além de fornecer plantas mais produtivas e resistentes.

Tanto para novos produtores, quanto para interessados em renovar áreas de produção ou substituir cultivares, o primeiro passo para o sucesso é adquirir mudas de qualidade.

Acesse
a lista de
viveiristas
licenciados



www.embrapa.br/uva-e-vinho/viveiristas-licenciados

A Embrapa Uva e Vinho

A Embrapa Uva e Vinho atua, há quase 50 anos, desenvolvendo pesquisas na área de viticultura, enologia e fruticultura de clima temperado.

Nosso programa de melhoramento genético é responsável pelo lançamento de cultivares de uva nacionais, para processamento e para consumo *in natura*, que apresentam características superiores e são adaptadas às diversas realidades do Brasil. Também elabora projetos voltados para a identificação e manejo de pragas e doenças, melhora da produtividade, uso eficiente de agroquímicos, técnicas de controle biológico e viticultura de precisão.

Além de atuar nas etapas de produção, a Unidade contribui com o desenvolvimento de tecnologias voltadas para elaboração de vinhos, sucos, espumantes e outros produtos derivados da uva.

A unidade desenvolve pesquisas também com frutas de clima temperado, especialmente com maçã, pera e pêssego. Em menor escala temos trabalhos com pequenas frutas e quivi.

Pesquisar e criar novas tecnologias que possam trazer benefícios à sociedade é o que move a Embrapa. No caso de nossa Unidade, é fortalecer a viticultura e a fruticultura de clima temperado, permitir que o produtor e toda a cadeia prospere e se fortaleça, gerando renda, empregos e progresso.

Obrigado por participar deste evento, por nos permitir apresentar um pouco do nosso trabalho de pesquisa e poder criar este momento de compartilhamento de conhecimento e experiências.

Saiba que pode contar com a Embrapa Uva e Vinho no seu dia a dia!

Apoio:



Embrapa Uva e Vinho
Rua Livramento, 515
Bento Gonçalves, RS
Fone: (54) 3455-8000

www.embrapa.br/fale-conosco/sac



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA

