



11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017
02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-141-7

DIVERGÊNCIA FENOTÍPICA ENTRE ACESSOS DE VIDEIRA DA COLEÇÃO DE GERMOPLASMA DO IAC.

Alexandre Ferreto **Fiorillo**¹, Ana Paula do **Prado**², Juliana Rocha de **Souza**³, Taiane Santos **Silva**⁴,
Mara Fernandes **Moura**⁵

Nº 17102

RESUMO – *Avaliaram-se 162 acessos da coleção de germoplasma de uvas (75 variedades de uvas para mesa e 87 variedades de uvas para vinho) do Instituto Agrônomo – IAC em relação ao comportamento fenológico, características físicas de cachos, bagas e engaço e características químicas do mosto. A fenologia foi realizada duas vezes por semana, utilizando-se a escala proposta por EICHHORN & LORENZ (1984). As avaliações físico-químicas foram realizadas em amostras de seis cachos por acesso. Realizaram-se as análises descritivas e a análise de componentes principais para os caracteres avaliados. Os quatro primeiros componentes explicaram 74,74% da variabilidade total, sendo o primeiro e segundo componentes explicados pelas características físicas dos frutos, o terceiro pelas características fenológicas e o quarto pelas características químicas do mosto. A maioria dos genótipos apresentaram ciclo tardio devido às condições climáticas no ano 2016. As cultivares Vênus (124 dias) e Black July (199 dias) apresentaram menor e maior número de dias no ciclo produtivo, respectivamente. As cultivares Palomino Fino (702,8g) e IAC 0775-26 (34,5g) apresentaram maior e menor massa fresca de cacho e, para massa fresca de bagas, as cultivares SR 469-16 (96,6g) e Fogarina (10,3g), respectivamente. Em relação às características químicas do mosto, as cultivares que apresentaram maior índice de maturação foram a cultivar de uva para mesa Niagara Rosada (65,19) e a cultivar e uva para vinho Concord Precoce (59,83). A maioria dos acessos apresentou acidez titulável entre 0,61-0,9g/100g em ambos os grupos. A análise de componentes principais indicou maior variabilidade dos acessos em relação às características físicas dos frutos.*

Palavras-chaves: *Vitis* spp, ciclo produtivo, índice de maturação, qualidade física de frutos

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Tecnologia em Gestão Ambiental, FATEC Jundiaí-SP; alexandre.fiorillo@outlook.com.

2 Colaborador, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Tecnologia em Gestão Ambiental, FATEC Jundiaí-SP; .

3 Colaborador Bolsista CNPq: Estudante de mestrado, IAC, Campinas-SP.

4 Colaborador Bolsista CNPq: Estudante de mestrado, IAC, Campinas-SP.

5 Orientador: Pesquisadora do Centro APTA de Frutas-IAC, Jundiaí-SP; mouram@iac.iac.gov.br.



11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017
02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-141-7

ABSTRACT – A total of 162 accessions of the grape germplasm collection (75 varieties of table grapes and 87 varieties of wine grapes) from Instituto Agrônomo (IAC) were evaluated in relation to phenological behavior, physical characteristics of bunches, berries and stalks and chemical characteristics of the must. Phenology was performed twice a week, using the scale proposed by EICHHORN & LORENZ (1984). Physical-chemical evaluations were performed on samples of six clusters per access. Descriptive analyzes and principal components analysis were performed for the evaluated characters. The first four components explained 74.74% of the total variability, the first and second components being explained by the physical characteristics of the fruits, the third by the phenological characteristics and the fourth by the chemical characteristics of the must. Most of the genotypes presented late cycle due to climatic conditions in the year 2016. The cultivars Venus (124 days) and Black July (199 days) had the smallest and highest number of days in the productive cycle, respectively. The cultivars Palomino Fino (702.8g) and IAC 0775-26 (34.5g) presented higher and lower fresh bunch mass and, for fresh berries, SR 469-16 (96.6g) and Fogarina (10.3g), respectively. In relation to the chemical characteristics of the must, the cultivars with the highest maturation index were the Niagara Rosada cultivar (65,19) and the Concord Precoce cultivar (59,83). Most of the accesses presented titratable acidity between 0.61-0.9g / 100g in both groups. The analysis of main components indicated greater variability of the accessions in relation to the physical characteristics of the fruits.

Keywords: *Vitis* spp, productive cycle, maturation index, physical quality of fruits

Observação: A responsabilidade pela revisão ortográfica do resumo simples é dos autores.