

## 144 - MELHORIA DA QUALIDADE DE UVA 'BORDÔ' PARA PRODUÇÃO DE VINHO E SUCO DE UVA

FRANCELIZE CHIAROTTI<sup>1</sup>, INÊS THOMAZ GUERIOS<sup>2</sup>, FRANCINE LORENA CUQUEL<sup>3</sup>, LUIZ ANTONIO BIASI<sup>4</sup>

**Resumo** – Visando a produção de vinho e suco de uva de melhor qualidade o objetivo desta pesquisa foi aumentar a relação de sólidos solúveis totais/acidez total titulável (SST/ATT), conhecida como flavour, da uva 'Bordô' com o uso de reguladores vegetais e avaliar os efeitos destes produtos nas demais características físico químicas dos frutos. O trabalho foi realizado durante duas safras, 2009/2010 e 2010/2011 em Bocaiúva do Sul, PR. As variáveis físicas analisadas foram: comprimento e largura dos cachos; diâmetro das bagas; número de bagas por cacho; massa dos cachos e bagas; e número de sementes por baga. As variáveis químicas foram: sólidos solúveis totais (SST); acidez total titulável (ATT); pH e SST/ATT. A aplicação de GA<sub>3</sub> a 100 mg L<sup>-1</sup> propiciou melhoria da qualidade dos frutos para a produção de vinho e suco de uva, além de maior desenvolvimento dos frutos.

**Termos para indexação:** ácido giberélico, thidiazuron, 6-benzilaminopurina, regulador de crescimento, viticultura, *Vitis labrusca*.

## IMPROVING THE QUALITY OF GRAPE 'BORDO' FOR PRODUCTION OF WINE AND GRAPE JUICE

**Summary** - Aiming the production of wine and grape juice of better quality, the objective of this study was to increase the ratio of total soluble solids / titratable acidity (TSS / TA), known as flavor, of the grape 'Bordo' by the use of plant growth regulators and to evaluate the effects of these products on the other chemical and physical characteristics of the fruit. The work was conducted during two crop seasons, 2009/2010 and 2010/2011 in Bocaiuva do Sul, PR, Brazil. The physical variables analyzed were: length and width of clusters, berries diameter, number of berries per cluster, cluster and berries weight, and number of seeds per berry. The chemical variables were: soluble solids (TSS), titratable acidity (TTA), pH and TSS / TTA. The application of GA<sub>3</sub> at 100 mg L<sup>-1</sup> provided the improvement of fruit quality for wine and grape juice production, as well as the improvement of fruits development.

**Index Terms:** gibberellic acid, thidiazuron, 6-benzylaminopurine, plant growth regulator, viticulture, *Vitis labrusca*.