



## SILICATO DE SÓDIO NA MATURAÇÃO DA 'CABERNET SAUVIGNON' EM DOM PEDRITO – RIO GRANDE DO SUL (RS)

Sara Barbosa Borghi, discente do Curso de Bacharelado em Enologia, Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), Campus Dom Pedrito

Alan Eurico Coutinho, discente do Curso de Bacharelado em Enologia, UNIPAMPA, Campus Dom Pedrito

Alice Rodrigues Barboza, discente do Curso de Bacharelado em Enologia, UNIPAMPA, Campus Dom Pedrito

Yasmin da Costa Portes, discente do Curso de Bacharelado em Enologia, UNIPAMPA, Campus Dom Pedrito

Elizete Beatriz Radmann, Professora Adjunta, UNIPAMPA, Campus Dom Pedrito

Juan Saavedra del Aguila, Professor Associado, UNIPAMPA, Campus Dom Pedrito

E-mail: [saraborghi.aluno@unipampa.edu.br](mailto:saraborghi.aluno@unipampa.edu.br)

O Silicato de Sódio ( $\text{Na}_2\text{SiO}_3$ ) é uma das formas na qual se encontra o Silício, este por sua vez é um micronutriente não essencial que confere, dentre outras coisas, resistência a doenças. Neste sentido, objetivou-se avaliar os efeitos da aplicação de Silicato de Sódio na 'Cabernet Sauvignon' durante a maturação em vinhedo comercial irrigado e não irrigado. O experimento foi conduzido durante a safra de 2019/2020, pelo Núcleo de Estudo, Pesquisa e Extensão em Enologia (NEPE<sup>2</sup>), no município de Dom Pedrito – RS, em vinhedo comercial da 'Cabernet Sauvignon' de 19 anos, sobre o porta-enxerto 'SO4', conduzida em sistema espaldeira. Os tratamentos foram: T1 = seis aplicações de água destilada (controle 1) em vinhedo não irrigado; T2 = seis aplicações em vinhedo não irrigado; T3 = seis aplicações de água destilada (controle 2) em vinhedo irrigado e; T4 = seis aplicações em vinhedo irrigado. As aplicações ocorreram semanalmente em todos os tratamentos começando no Estágio 38 de Eichhorn & Lorenz (1977). Em cada aplicação, utilizou-se nos tratamentos T2 e T4  $0,8 \text{ ml L}^{-1}$  de  $\text{Na}_2\text{SiO}_3$ . Avaliou-se: massa do cacho (g), comprimento e largura dos cachos (cm), número de bagas por cacho; no mosto avaliaram-se, sólidos solúveis totais - SST ( $^{\circ}\text{Brix}$ ), pH, ácido tartárico ( $\text{g L}^{-1}$ ). Os frutos não apresentaram diferenças significativas entre todos os tratamentos testados, para todas as variáveis respostas avaliadas.

**Agradecimentos:** A Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (FAPERGS), pela bolsa concedida. Ao Viticultor, Sr. Adair Camponogara por ceder espaço e material para a aplicação da pesquisa.

**Palavras-chave:** *Vitis vinifera L*, Campanha Gaúcha, Fotossíntese.