



SILÍCIO VIA FOLIAR NA 'TANNAT' EM DOM PEDRITO – RIO GRANDE DO SUL (RS)

Yasmin da Costa Portes, discente do Curso de Bacharelado em Enologia,
Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), Campus Dom Pedrito
Darla Correa Machado, discente do Curso de Bacharelado em Enologia, UNIPAMPA,
Campus Dom Pedrito
Lara do Canto Simioni, discente do Curso de Bacharelado em Enologia, UNIPAMPA,
Campus Dom Pedrito
Sara Aparecida da Silva Pinto, discente do Curso de Bacharelado em Enologia,
UNIPAMPA, Campus Dom Pedrito
Sara Barbosa Borghi, discente do Curso de Bacharelado em Enologia, UNIPAMPA,
Campus Dom Pedrito
Juan Saavedra del Aguila, Professor Associado, UNIPAMPA, Campus Dom Pedrito

E-mail: yasminportes.aluno@unipampa.edu.br

O Silício (Si) vem apresentado em algumas pesquisas vários benefícios a Videira, dentre deles, aumento de produtividade e maior resistência a doenças e pragas, desta maneira, objetivou-se avaliar a influência do Silicato de Sódio na 'Tannat'. O experimento foi realizado pelo Núcleo de Estudo, Pesquisa e Extensão em Enologia (NEPE²), do Curso de Bacharelado em Enologia, da UNIPAMPA – Campus Dom Pedrito; no município de Dom Pedrito - RS, em vinhedo comercial da 'Tannat', de 7 anos de plantado, enxertado na 'SO4' e conduzido no sistema de espaldeira simples. Os tratamentos testados foram: T1) cinco aplicações com água destilada (controle); T2) quatro aplicações de Si; T3) cinco aplicações de Si e; T4) seis aplicações de Si. Para os tratamentos 2, 3 a 4, a concentração de Silício foi de 0,8ml L⁻¹ por aplicação. Avaliou-se: produtividades (kg ha⁻¹), massa do cacho (g), largura e comprimento (cm) do cacho e; no mosto, foi avaliado: Sólidos solúveis totais - SST (Brix°), pH, acidez total (mEqL⁻¹), ácido tartárico (g L⁻¹), ácido málico (g L⁻¹), açúcares redutores (g L⁻¹) e, teor de potássio (g L⁻¹). O delineamento estatístico foi o de blocos completamente ao acaso, contendo 14 plantas por tratamento. Os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) e a análise de médias pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade. De forma geral, o teor de potássio e pH do mosto das bagas do T2 (quatro aplicações de Si – 0,8 ml L⁻¹), foram significativamente superiores ao do T1 (Controle – água destilada).

Agradecimentos: Ao Programa de Desenvolvimento Acadêmico (PDA) pela concessão da bolsa de Pesquisa. Ao Viticultor, Sr. Adair Camponogara.

Palavras-chave: *Vitis vinifera* L.; Metabolismo Secundário; Uva Tinta.