



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Moura, Branca Emília Batista

**Efeitos da desponta em videiras da casta
Castelão : região da Bairrada**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1693>

Metadados

Data de Publicação	1998
Resumo	Este trabalho foi realizado na vinha da “Quinta de Pedralvites”, pertencente à Estação Vitivinícola da Bairrada. Teve como objectivo avaliar o efeito da operação da desponta e orientação de sarmentos, nomeadamente no que respeita ao número de despontas. Para tal foram definidas 4 modalidades diferentes: uma modalidade M0, em que não foi efectuada qualquer intervenção; M1, em que foi realizada uma desponta à floração (4.6.96), com orientação de sarmentos; M2, em que se efectuou duas despontas, ...
Palavras Chave	Desponta, Orientação de sarmentos, Vitis vinifera, Casta Castelão, Vigor, Grau álcool provável
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-24T19:14:29Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**EFEITOS DA DESPONTA EM VIDEIRAS
DA CASTA CASTELÃO
- REGIÃO DA BARRADA -**

Eng^a. de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Branca Emília Batista Moura



CASTELO BRANCO

1998

ÍNDICE

	PÁG.
1. INTRODUÇÃO	1
2. BREVE CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICA DA BAIRRADA	2
3. GENERALIDADES SOBRE A REGIÃO	4
3.1. Topografia	4
3.2. Geologia e Agrologia	5
3.3. Clima	6
4. DEFINIÇÃO DE FENOLOGIA E SUA IMPORTÂNCIA	12
5. INTERVENÇÃO EM VERDE	14
5.1. Orientação de Sarmentos	14
5.2. Desfolha	15
5.3. Desponta	16
5.3.1. Épocas de Desponta	17
5.3.2. Objectivos da Desponta	19
5.3.3. Princípios gerais da Desponta	20
5.3.4. Efeitos da Desponta	21
6. CICLO DE MATURAÇÃO	23
6.1. Peso dos Bagos	24
6.2. Açúcares	24
6.3. Ácidos	25
6.3.1. Ácido Málico	26
6.3.2. Ácido Tartárico	26
6.3.3. Ácido Cítrico	27
6.4. Acidez Total e pH	27
6.5. Relação Açúcares/Ácidos	28
6.6. Polifenóis	28
7. MATERIAL E MÉTODOS	29
7.1. Material vegetativo utilizado	30
7.2. Modalidades de ensaio	30
8. RESULTADOS	41
8.1. Produção	41
8.2. Peso médio dos bagos	43
8.3. Parâmetros qualitativos	44
8.3.1. Grau álcool provável	44
8.3.2. Acidez	45
8.3.3. Polifenóis totais	49
9. DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	51
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
ANEXOS	

RESUMO

Este trabalho foi realizado na vinha da “Quinta de Pedralvites”, pertencente à Estação Vitivinícola da Bairrada.

Teve como objectivo avaliar o efeito da operação da desponta e orientação de sarmentos, nomeadamente no que respeita ao número de despontas.

Para tal foram definidas 4 modalidades diferentes: uma modalidade M0, em que não foi efectuada qualquer intervenção; M1, em que foi realizada uma desponta à floração (4.6.96), com orientação de sarmentos; M2, em que se efectuou duas despontas, uma desponta à floração (4.6.96) com orientação de sarmentos e outra a 29.6.96, e por último, a M3, em que se realizou um total de três despontas, uma à floração (4.6.96) com orientação de sarmentos, a segunda a 29.6.96 e a terceira a 3.8.96.

Dos resultados obtidos destaca-se a modalidade M3 que apresenta maior produção e maior vigor. No entanto foi a modalidade M2 a que apresentou os valores mais elevados no que diz respeito aos parâmetros qualitativos, nomeadamente maior grau álcool provável, maior valor de pH e maior valor de polifenóis totais.

Palavras chave: Desponta. Orientação de sarmentos. *Vitis vinifera*. Casta Castelão. Vigor. Grau álcool provável.