"A temperatura influencia no seu paladar?"

Impact of short temperature exposure of *Vitis vinifera* L. cv. Shiraz grapevine bunches on berry development, primary metabolism and tannin accumulation

GOUOT, Julia C. et al. Impact of short temperature exposure of Vitis vinifera L. cv. Shiraz grapevine bunches on berry development, primary metabolism and tannin accumulation. ***Environmental and Experimental Botany****, v. 168, p. 103866, 2019.*

RESUMO – A temperatura é um fator que tem grande influência sobre as plantas, podendo ser observada desde a germinação até a colheita, no cultivo de videiras esse é uns dos fatores cruciais para um resultado satisfatório e de qualidade ao final do cultivo, necessitando de um maior cuidado e controle quando estas são cultivares destinadas a produção de vinho. A parti do início da floração até a colheita, esse cuidado é monitorado com grande maestria, devido o impacto da temperatura influenciar diretamente na qualidade do fruto, uma vez que este possuí os metabolitos essenciais e a concentração de tanino, na qual são responsáveis pela qualidade e adstringência dos vinhos, respectivamente. Desde a semente até a pele/casca da baga observa-se que os efeitos podem ser tanto positivos quanto negativos sobre os frutos. Visto isso, vem sendo estudados os impactos da temperatura em videiras para produção de vinho, a fim de obter respostas mais precisas que facilitem o manejo das mesmas.

Discente: Giselle Mendes Fonseca