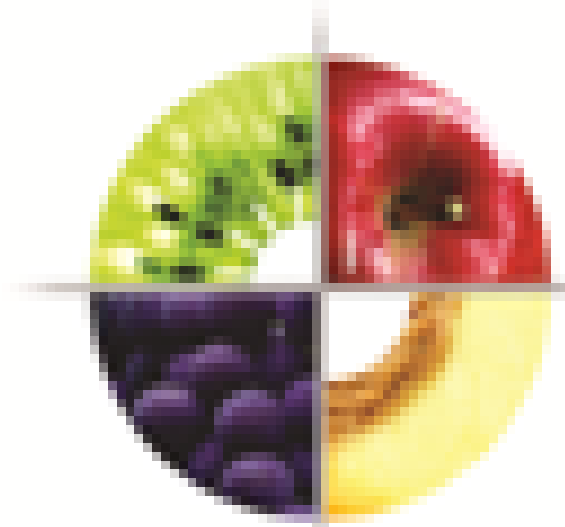




**XIX ENFRUTE**  
ENCONTRO NACIONAL  
SOBRE FRUTICULTURA  
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇA - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO  
CATARINENSE DE OLERICULTURA

**III SEMCO**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS



NEFRUT  
NÚCLEO DE ESTUDOS EM FRUTICULTURA



TATUDAFRUTA

# CARACTERIZAÇÃO DE VINHEDOS COM BASE NO DESENVOLVIMENTO VEGETATIVO E PRODUTIVO POR MEIO DE SENSORIAMENTO REMOTO

Pedro Maranhã Peche – UFLA , [pedro.peche@ufla.br](mailto:pedro.peche@ufla.br); Caio Canestri Ribeiro; Fabiano Luis De Sousa Ramos Filho; Carlos Alexandre Da Silva; Leandro Donizetí Souza Costa; Thiago Jose Inacio Gomes

## INTRODUÇÃO

A viticultura no Sul de Minas Gerais vem se transformando com a adoção da **dupla poda**, que desloca o ciclo produtivo e a maturação para o outono-inverno, período de dias ensolarados e baixa precipitação, ideal para vinhos finos de qualidade. Nesse contexto, a caracterização fisiológica das videiras é essencial para entender a resposta fenológica dos genótipos ao microclima local, sendo os **pigmentos fotossintéticos e índices espectrais** ferramentas não destrutivas eficazes para estimar vigor e saúde da vegetação em tempo real.

**Objetivo:** avaliar comparativamente indicadores fisiológicos e espectrais das cultivares *Vitis vinifera* L. **Cabernet Sauvignon** e **Cabernet Franc**, do florescimento ao início da maturação das bagas (pintor).

## METODOLOGIA



## RESULTADOS

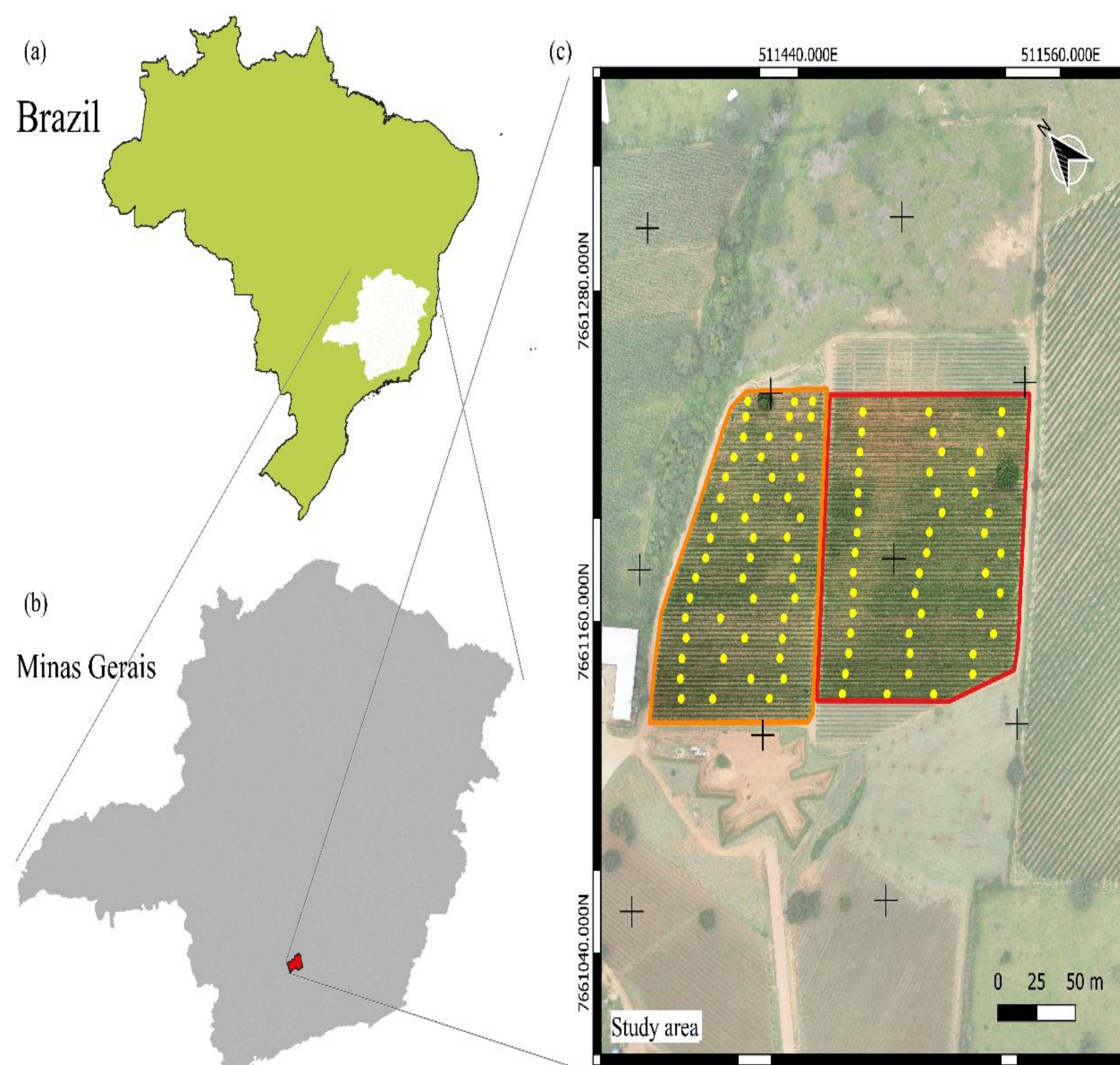
| Parâmetro   | C. Sauvignon | C. Franc |
|-------------|--------------|----------|
| Clorofila a | 29,36 b      | 31,88 a  |
| Clorofila b | 12,02 b      | 15,04 a  |
| NDVI        | 0,78 ns      | 0,81 ns  |

## CONCLUSÃO

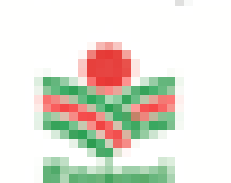
Conclui-se que, apesar de a Cabernet Franc apresentar maior potencial foliar aparente pelo índice de clorofila, o vigor estrutural estimado pelo NDVI foi semelhante entre as cultivares, acompanhando fielmente a fenologia típica da viticultura de inverno

## AGRADECIMENTOS

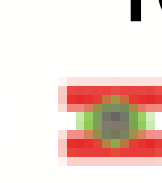
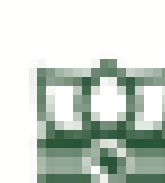
Os autores agradecem a Vinícola Alma Gerais, pela parceria de pesquisa e as agências de fomento, CAPES, CNPQ e FAPEMIG.



PROMOÇÃO



APÓIO



[www.enfrute.com](http://www.enfrute.com)