

## USO DE FUNGICIDA NA FASE DE MATURAÇÃO E INCIDÊNCIA DE GRÃO PRETO NO CAFÉ DE VARRIÇÃO

G. R. CARDOSO - Graduando em agronomia/UFLA - gabrielgalego@agronomia.ufla.br; V. A. SILVA – Eng. Agrônomo, Dr. Qualidade de Café, Prof. Universidade Federal de Lavras-UFLA, virgilio@dag.ufla.br; T. C. PIRES-Bolsista pela FAPEMIG - tcubiaki@dag.ufla.br;

Na fase de maturação dos frutos do cafeeiro, ocorrem diversos fatores que contribuem para que o café não apresente uma boa qualidade de bebida. Entre estes fatores está a incidência de fungos, os quais contribuem na ocorrência de processos fermentativos, levando ao surgimento de grãos pretos, sendo estes considerados como pior defeito no momento da classificação física e qualidade da bebida.

O defeito preto pode resultar da fermentação do grão durante o processo de secagem enquanto o fruto está na planta, ou da fermentação do mesmo nos frutos caídos sob o cafeeiro.

Os fatores climáticos também influenciam na qualidade do café, ao afetarem a velocidade do desenvolvimento dos frutos, com possível ocorrência de processos fermentativos prolongados e como consequência, a formação de grãos defeituosos (Matiello et al., 2005).

O presente estudo teve como objetivo, avaliar a eficiência de um fungicida orgânico na incidência de grãos preto nos frutos do cafeeiro, com pulverizações periódicas após o início da maturação dos primeiros frutos.

O experimento foi conduzido na Universidade Federal de Lavras – MG, em uma lavoura da cultivar Acaíá. Foram utilizadas parcelas de 21,50 metros, constituídas por 23 plantas, sendo o espaçamento entre plantas de 0,70 x 4,5 metros, bordadura de 8 plantas entre as parcelas e altura média das plantas de 3,40 metros. Os tratamentos foram distribuídos da seguinte forma: Tratamento 1 (Testemunha, sem pulverização); Tratamento 2 (pulverização a cada 7 dias); Tratamento 3 (pulverização a cada 15 dias). O volume pulverizado por parcela foi de 4 litros, sendo 1 litro do produto diluído em 3 litros de água. Antes da primeira pulverização, realizou-se uma varrição das parcelas, sendo retirados todos os frutos do chão, juntamente com as demais impurezas. Pelo fato da chuva influir diretamente no processo de fermentação e surgimento de grãos pretos, realizou-se o monitoramento da precipitação pluviométrica ocorrida no período. Estes dados de precipitação, foram coletados por meio de uma Estação Climatológica  $\mu$ -Metos, localizada no campus da UFLA, a qual registrou 119,7 mm no período de 23/04/2012 a 18/06/2012. As pulverizações iniciaram no dia 23 de abril de 2012 e terminaram no dia 18 de junho de 2012. No dia 19 realizou-se a varrição, sendo utilizados 15 litros de frutos de cada parcela, os quais foram lavados e colocados para secar em bandejas teladas, sendo revolvidos de hora em hora. Após a secagem e beneficiamento, fez-se a contagem dos grãos pretos de cada parcela, em relação a 300 gramas, cujos dados estão na tabela 1.

**Tabela 1** – Incidência de grãos pretos.

Tratamento	Grão Preto(n <sup>o</sup> )
T1	33
T2	9
T3	12

**Conclusão**-O fungicida, associado a um maior número de pulverizações, promoveu um menor número de grãos pretos.