



Inovação do setor vitivinícola de Minas Gerais



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



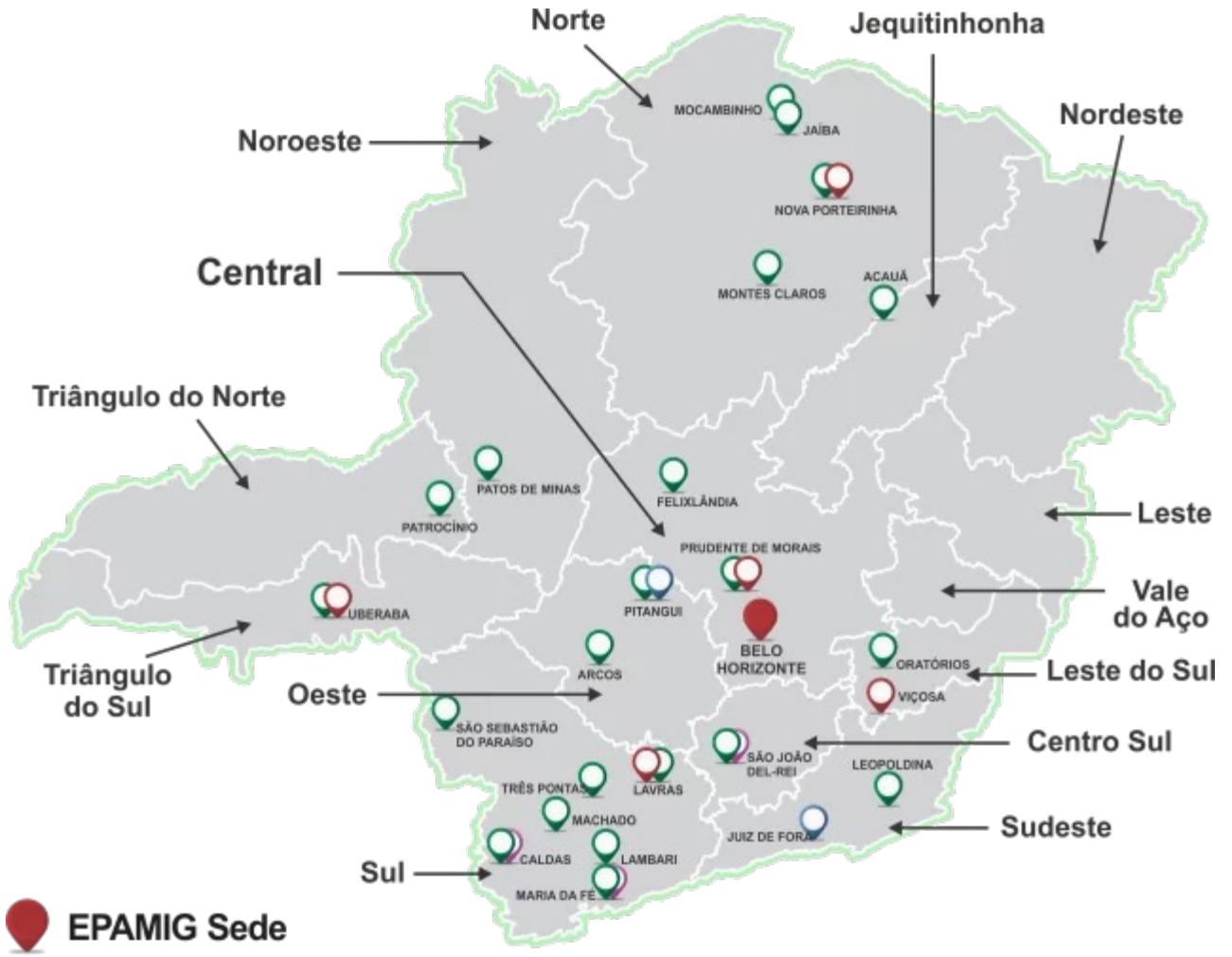
**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



SINDICATO DOS
PRODUTORES RURAIS
Caldas

**FAEMG
SENAF**



PROGRAMAS ESTADUAIS DE PESQUISA (PEP)

- BOVINOCULTURA
- CAFEICULTURA
- OLIVICULTURA
- LEITE E DERIVADOS
- GRÃOS
- FRUTICULTURA
- AGROECOLOGIA
- FLORES, HORTALIÇAS E PLANTAS MEDICINAIS
- RECURSOS HÍDRICOS
- VITIVINICULTURA



PEP VITIVINICULTURA



PEP VITIVINICULTURA

Missão: desenvolver a vitivinicultura com foco na produtividade, boas práticas ambientais e qualidade da uva e de seus produtos.



Soluções tecnológicas para a cadeia Vitivinícola



Projetos de Pesquisa e Desenvolvimento

Merlot e Cabernet Sauvignon em diferentes porta-enxertos sob o manejo da dupla poda: respostas agronômicas, ecofisiológicas e bioquímicas



Vitivinicultura de precisão



FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE SÃO PAULO



Projetos de Pesquisa e Desenvolvimento



Desenvolvimento de produtos biológicos para promover o enraizamento de mudas e o controle da podridão radicular da videira

Alternativas a cianamida hidrogenada na indução de brotação de videiras ‘Merlot’ e ‘Sauvignon blanc’

Manejo agronômico da videira Chardonnay para a elaboração de espumantes na Serra da Mantiqueira



Projetos de Pesquisa e Desenvolvimento



Introdução de uvas Piwis (resistente a patógenos) para a elaboração de vinhos no sul de MG



Avaliação de cultivares de uvas viníferas e americanas visando a diversificação da produção de vinhos finos e suco em MG



Projetos de Pesquisa e Desenvolvimento



Emprego de madeiras brasileiras no envelhecimento de vinhos finos de inverno

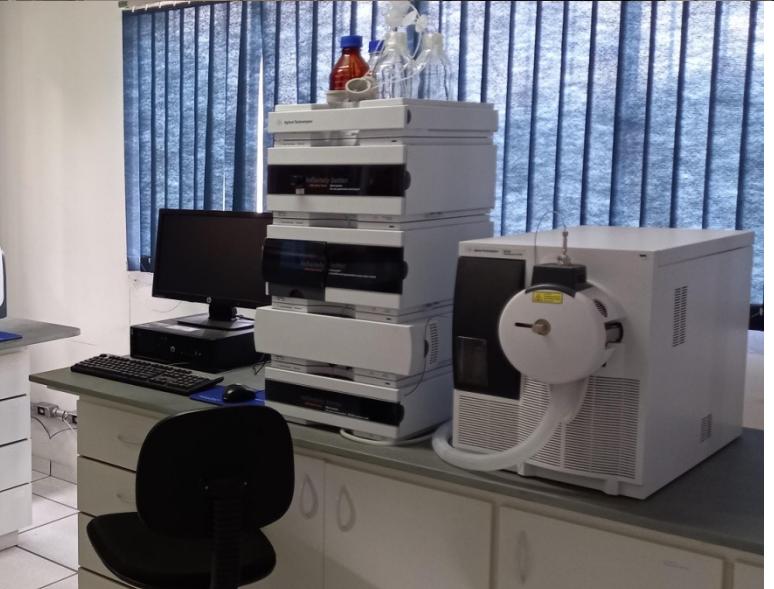
Introdução de tecnologias enológicas e seu impacto no perfil químico e aromático de vinhos finos produzidos na região sul de MG

Inovações na cadeia produtiva do vinho: envelhecimento com uso de madeiras brasileiras e novas opções de cultivares para produção de espumantes na serra da Mantiqueira



Programa Estadual de Pesquisa em Vitivinicultura

Laboratório de Enoquímica



Programa Estadual de Pesquisa em Vitivinicultura

Laboratório de Enoquímica

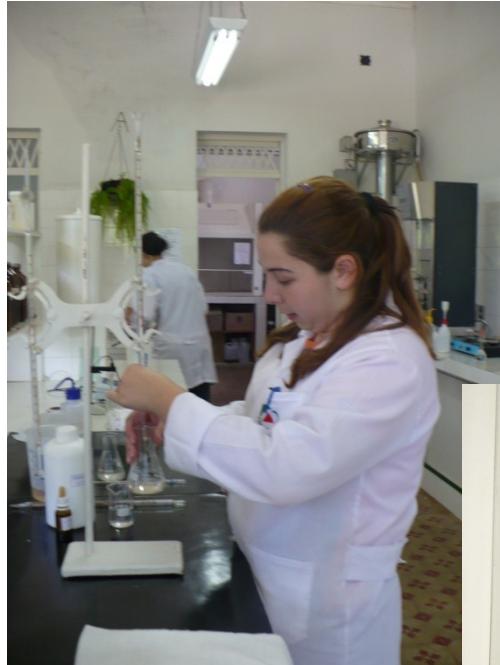


Programa Estadual de Pesquisa em Vitivinicultura

Laboratório de Análise Sensorial



Orientação de alunos de ensino médio, graduação e pós-graduação



Atendimento a produtores



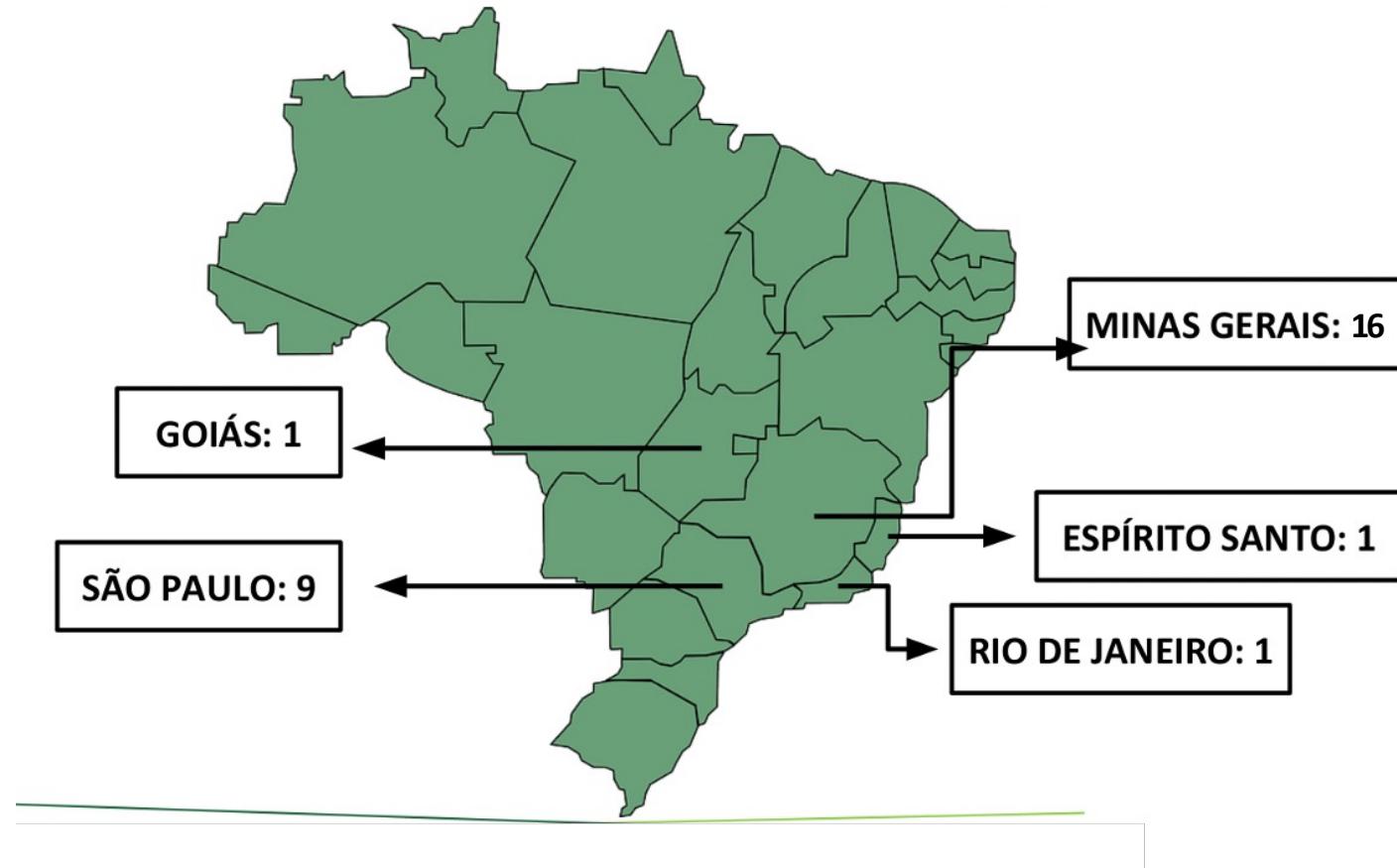
Programa Estadual de Pesquisa em Vitivinicultura

Vinícola Experimental Amintas Assis Lage



VINÍCOLA EPAMIG – INVERNO

28 PRODUTORES



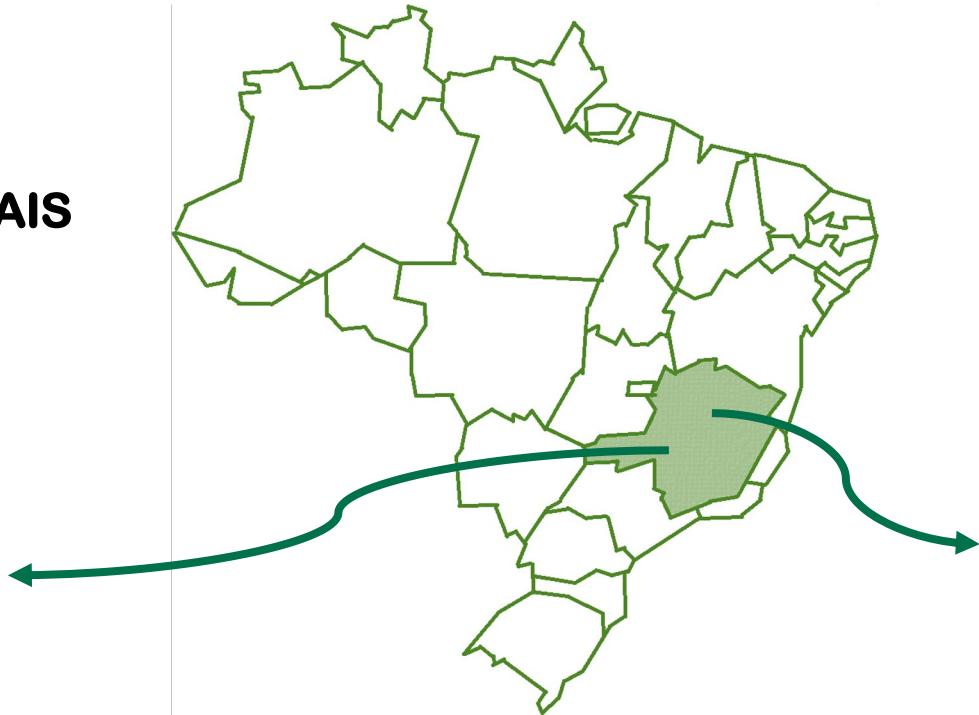
Vinícola Experimental Amintas Assis Lage

SAFRA/ REGIÃO	VERÃO		INVERNO						TOTAL
	MG	SP	MG	SP	ES	RJ	GO		
2014	3	2	1	1		1			8
2016	1	2	3	5		1			12
2018	5	2	8	7					22
2020	3	4	7	10	1				25
2022	4	2	9	5	1	1	1		23



CIDADES MINEIRAS ELABORANDO VINHOS NA EPAMIG

- AIRUOCA
- ARAXÁ
- CAMPOS GERAIS
- CAPITÓLIO
- CRUZILIA
- ITABIRA
- ITANHANDU
- JEQUITIBÁ



- LIMA DUARTE
- SANTANA DOS MONTES
- SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO
- SENADOR JOSÉ BENTO
- SERRA DO SALITRE
- TRÊS CORAÇÕES
- TRÊS PONTAS
- CRISTINA



Equipe - CECD

Apoio administrativo: Paulo., Marcos

Apoio campo: Alexandra, Marilda, Pedro, Zezé, Talisson

Técnico agrícola: Daniel Rodrigues

Apoio vinícola: Elder, Heloisa, Alan, Gabriel

Apoio laboratório: Josi

Bolsistas FAPEMIG: Laura e Luciano

Pesquisadores:

Claudia Rita – Fisiologia Vegetal – crsouza@epamig.br

Francisco Câmara – Fitotecnica – francisco.camara@epamig.br

Renata Mota – Ciência dos Alimentos – rvmota@epamig.br

Naíssa Bernardo – Ciência dos Alimentos – naissa.bernardo@epamig.br

Lucas Bueno do Amaral – Enólogo Responsável – luca.amaral@epamig.br

Angélica Bender – Enóloga – angelica.bender@epamig.br

