

# Documentos

ISSN 1516-8107  
Outubro, 2007

64

## Processamento de Uva na Propriedade Rural





ISSN 1516-8107

Outubro, 2007

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

## **Documentos 64**

### **Processamento da uva na propriedade rural**

**Elizabeth Cuty Abella  
Hulda Maria Alves Dutra  
Evandro Pedro Schneider  
Jair Costa Nachtigal**

**Bento Gonçalves, RS  
2007**

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Emater/RS-Ascar**

Rua Botafogo, 1051, Caixa Postal 2727  
90150-053 Porto Alegre, RS, Brasil  
Fone: (0xx)51 2125.3144  
<http://www.emater.tche.br>

**Embrapa Uva e Vinho**

Rua Livramento, 515, Caixa Postal 130  
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil  
Fone: (0xx)54 3455-8000  
Fax: (0xx)54 3451-2792  
<http://www.cnpuv.embrapa.br>  
[sac@cnpuv.embrapa.br](mailto:sac@cnpuv.embrapa.br)

**Comitê de Publicações**

Presidente: *Lucas da Ressurreição Garrido*  
Secretária-Executiva: *Sandra de Souza Sebben*  
Membros: *Gilmar Barcelos Kuhn, Osmar Nickel, Kátia Midori Hiwatashi e Viviane*

*Maria Zanella Bello Fialho*

Normalização bibliográfica: *Kátia Midori Hiwatashi*  
Capa: *Luciana Elena Mendonça Prado*

1ª edição

1ª impressão (2007): 500 exemplares

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Embrapa Uva e Vinho

---

Abella, Elizabete Cuty.

Processamento da uva na propriedade rural / por Elizabete Cuty

Abella, Hulda Maria Alves Dutra, Evandro Pedro Schneider e Jair Costa Nachtigal. -- Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2007.

23 p. (Documentos/ Embrapa Uva e Vinho, ISSN 1516-8107 ; 64)

1. Uva. 2. Processamento. 3. Culinária. I. Dutra, Hulda Maria Alves. II. Schneider, Evandro Pedro. III. Nachtigal, Jair Costa. IV. Título. V. Série

CDD 634.8 (21. ed.)

## APRESENTAÇÃO

A vitivinicultura é, reconhecidamente, uma atividade geradora de emprego e renda por meio da agregação de valor a partir dos seus produtos, desde a uva de mesa até os vinhos e destilados. Este fato tem estimulado um grande número de produtores a investirem nesta atividade, usando como base as experiências positivas de diversas regiões produtoras que têm na produção de uva e seus derivados a base para o desenvolvimento econômico e social.

Não há dúvida que a uva é uma das frutas com maior versatilidade de uso quando do seu processamento, permitindo o uso das folhas, frutas, mosto e bagaço na obtenção de produtos com excelentes atributos de sabor, cor, aroma e propriedades nutricionais. É exatamente esta condição que estimulou os autores, vinculados à Emater-RS e à Embrapa Uva e Vinho, no âmbito do projeto "Desenvolvimento sustentável da Reforma Agrária no Rio Grande do Sul" executado pelo Convênio INCRA/FAPEG/EMBRAPA.

Assim, ao apresentarmos esta publicação, estamos certos de dar uma efetiva contribuição àqueles produtores que desejam, ao produzirem uvas, obter o máximo de retorno econômico e benefício nutricional a partir da comercialização e consumo dos derivados elaborados a partir das informações constantes nesta publicação.

Atenciosamente,

Alexandre Hoffmann  
Chefe-Geral  
Embrapa Uva e Vinho



## Sumário

---

INTRODUÇÃO .....	9
PROCESSAMENTO DA UVA .....	11
1. Suco de Uva .....	11
2. Licor de Uva I .....	12
3. Licor de Uva II .....	12
4. Vinagre de Folha de Parreira .....	12
5. Sorvete de Uvas .....	13
6. Aperitivo com Casca de Uva .....	13
7. Bombom de Uva .....	13
8. Sagu de Uva .....	14
9. Creme de Uva .....	14
10. Geléia de Uva I .....	15
11. Geléia de Uva II .....	15
12. Polpa de Uva .....	15
13. Uva Cristalizada .....	16
14. Passas de Uvas I .....	16
15. Passas de Uvas II .....	17
16. Schimier de Uva .....	17
17. Torta de Uva .....	17
18. Pavê de Chocolate e Uva .....	18
19. Bolo de Uva com Cobertura Crocante .....	19
20. Pudim de Uva .....	20
21. Compota de Uva .....	21
INFORMAÇÕES GERAIS .....	23



## **Autores**

---

### **Elizabete Cuty Abella**

Extensionista do Bem-Estar Social, Emater/RS-Ascar, Rua Coronel Miguel Corrêa, 444, 97560-000 Quaraí, RS, Brasil. E-mail: elizabeteabella@hotmail.com.

### **Hulda Maria Alves Dutra**

Extensionista do Bem-Estar Social, Emater/RS-Ascar, Rua Ulysses Guimarães, 385, Caixa Postal 34, 96495-000 Candiota, RS, Brasil. E-mail: hdutra@supersul.com.br.

### **Evandro Pedro Schneider**

Engenheiro Agrônomo, Convênio Incra/Fapeg/Embrapa, Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, 515, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: evandroschneider@yahoo.com.br.

### **Jair Costa Nachtigal**

Engenheiro Agrônomo, Pesquisador, Embrapa Clima Temperado, Rodovia BR 392, Km 78, Caixa Postal 403, 96001-970 Pelotas, RS, Brasil. E-mail: jair@cpact.embrapa.br.





## Introdução

---

Nos últimos anos, os consumidores estão mais preocupados quanto à escolha dos alimentos. As frutas e hortaliças são fundamentais na dieta alimentar e o consumo desse tipo de alimento tem sido incrementado.

Com o incentivo da diversificação da produção, o cultivo de uvas, assim como de outras frutas, tem se intensificado nas diferentes regiões do Estado, especialmente em pequenas e médias propriedades. Além do consumo da fruta *in natura*, a uva apresenta grande potencial para a elaboração de diversos produtos, desde vinhos e sucos, até pães e bolos, tanto em escala industrial quanto para consumo da própria família.

Buscando divulgar os diversos usos da uva, bem como incentivar o seu aproveitamento em pequenas propriedades familiares e assentamentos da reforma agrária, foi realizado um curso sobre processamento da uva na pequena propriedade, no município de Candiota, RS, organizado pela Emater/RS-Ascar e Embrapa Uva e Vinho, através do Convênio Fapeg/Embrapa/Incra e tendo como instrutora a Sra. Elizabete Cuty Abella, extensionista da área de Bem-Estar Social, da Emater/RS-Ascar.

Neste trabalho são apresentadas 21 receitas elaboradas durante o curso e que têm a uva como um dos ingredientes. Procurou-se utilizar receitas simples, fáceis de serem preparadas e de baixo custo. Muitas dessas receitas, embora tenham sido feitas com uvas, podem ser elaboradas substituindo-se a uva por outra fruta, como amora-preta, mirtilo, morango e framboesa.



# Processamento da Uva

---

## 1- SUCO DE UVA

### INGREDIENTES

#### a) Para a calda:

- ✓ 3 copos (tipo americano) de açúcar
- ✓ 5 copos (tipo americano) de água = 1 L

#### b) Para o suco:

- ✓ 1 ½ kg de uva
- ✓ Calda preparada



### MODO DE FAZER

#### a) Para a calda:

Numa panela, colocar o açúcar e a água levar ao fogo por 20 minutos, aproximadamente (fica uma calda rala). Reservar.

#### b) Para o suco:

Lavar as uvas, desfazer os cachos e tirar os engaços (cabinhos). Colocar, aos poucos, no processador ou liquidificador, e acionar o pulsar por 10 vezes. Levar ao fogo. Quando levantar ferver, abaixar o fogo e deixar por 20 minutos, aproximadamente, mexendo sempre. Retirar do fogo, misturar a calda e levar ao fogo, novamente por mais 20 minutos, mexendo sempre. Coar numa peneira e engarrafar.

**Dicas:** 1) Se não for colocar açúcar, depois de ferver a uva processada, misturar um litro de água fervente. 2) Atenção para não quebrar as sementes, o que faz o suco amargar.

## 2- LICOR DE UVA I

### INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de uva
- ✓ 1 ½ kg de açúcar
- ✓ 1 L de cachaça
- ✓ 1 L de água fervida

### MODO DE FAZER

Esmagar bem as uvas, juntar o açúcar e colocar em uma tigela de boca larga. Acrescentar a cachaça, a água e o açúcar. Deixar a mistura macerar por uma semana. Filtrar, engarrafar, arrolhar e armazenar.



## 3- LICOR DE UVA II

### MODO DE FAZER

Macerar por 10 dias em um litro de cachaça de boa qualidade 60 gramas de canela em pau, cravo e coentro. Preparar o suco de uva, isto é, cozinhar 2 quilos em uma panela, sem água e em fogo baixo, mexendo sempre com uma colher de pau. Depois de 1 hora recolher o suco e espremer bem a casca, através da peneira. Filtrar a cachaça, colocar num vidro fechado com a mesma medida de suco de uva. Deixar envelhecer alguns meses.

## 4- VINAGRE DE FOLHA DE PARREIRA

### INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de folhas de parreira
- ✓ 1 colher de açúcar
- ✓ 3 ½ L de água

### MODO DE FAZER

Lavar bem as folhas de uva e colocar na água com açúcar. Misturar bem e deixar de molho em vasilha de louça ou barro por 30 dias, mexendo de vez em quando com colher de pau. Passar o líquido que sobrou por pano de algodão, para filtrar. Engarrafar.

## 5- SORVETE DE UVAS

### INGREDIENTES

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ A mesma quantidade de suco de uva
- ✓ 1 lata de creme de leite

### MODO DE FAZER

Bater todos os ingredientes no liquidificador por 5 minutos, levando a seguir ao congelador por 2 horas.

## 6- APERITIVO COM CASCA DE UVA

### INGREDIENTES

- ✓ 1 garrafa de cachaça
- ✓ 2 xícaras (chá) de cascas de uva

### MODO DE FAZER

Lavar bem e retirar os bagos da uva, deixando apenas as cascas. Colocar em vidro de boca larga, acrescentar a cachaça e deixar curtir durante 5 dias. Agitar antes de servir.

**Dicas:** Servir como aperitivo, antes das refeições, e, se preferir, adoçar com mel ou açúcar.



## 7- BOMBOM DE UVA

### INGREDIENTES

- ✓ 3 latas de leite condensado
- ✓ 3 gemas
- ✓ 3 colheres (sobremesa) de manteiga
- ✓ Uvas pequenas
- ✓ Açúcar granulado para envolver os bombons

### MODO DE FAZER

Juntar os primeiros ingredientes e levar ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar e



fazer bolinhas, do tamanho de uma avelã. Introduzir, em cada uma das bolinhas, uma uva lavada e bem seca. Não é necessário retirar as sementes. Passar a bolinha no açúcar granulado para envolver completamente a uva. Conservar em lugar fresco.

## 8- SAGU DE UVA

### INGREDIENTES

- ✓ 2 ½ xícaras de chá de suco de uva
- ✓ 1 ½ xícaras de chá de açúcar
- ✓ 1 xícara de chá de sagu
- ✓ 4 cravos da índia

### MODO DE FAZER

Colocar o sagu de molho em 2 xícaras de chá de água, por 2 horas. À parte, misturar o suco de uva, o açúcar, os cravos, 5 xícaras de chá de água e levar ao fogo até ferver. Juntar o sagu e deixar cozinhar até ficar transparente. Colocar em taças, deixar esfriar e levar à geladeira.

**Dica:** Servir gelado.

## 9- CREME DE UVA

### INGREDIENTES

- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ 8 colheres de sopa de açúcar
- ✓ 1 xícara de chá de suco de uva concentrado
- ✓ 1 colher de sopa de amido de milho
- ✓ ½ xícara de chá de água
- ✓ 1 colher de chá de raspas de limão



### MODO DE FAZER

Bater o creme de leite até obter picos firmes. Adicionar 2 colheres de sopa de açúcar e bater mais um pouco. Misturar delicadamente, metade do suco de uva concentrado e levar à geladeira. Enquanto isso, levar ao fogo baixo o restante do açúcar, do suco de uva e o amido de milho diluído na água. Mexer até a mistura engrossar ligeiramente. Levar para gelar por 2 horas. Na hora de servir, despejar a calda fria sobre a espuma de uva e salpicar as raspas de limão.

## 10- GELÉIA DE UVA I

### INGREDIENTES

- ✓ 2 kg de uvas maduras
- ✓ 3 xícaras de água
- ✓  $\frac{3}{4}$  de xícaras de açúcar para cada xícara de suco

### MODO DE FAZER

Lavar as uvas. Juntar 2 xícaras de água para cada quilo de uva. Ferver por 10 minutos. Passar por coador fino. Juntar ao bagaço 3 xícaras de água e tornar a ferver por 5 minutos. Passar por coador bem limpo. Misturar o suco com o açúcar. Ferver até dar o ponto. Tirar a espuma antes de colocar no vidro.

## 11- GELÉIA DE UVA II

### INGREDIENTES

- ✓ 3 kg de uvas lavadas
- ✓ Açúcar cristal

### MODO DE FAZER

Colocar as uvas para ferver sem água, em fogo baixo. Mexer, de vez em quando, para não grudar. Quando a casca começar a desmanchar e o caldo estiver mais escuro, tirar do fogo e passar na peneira sem amassá-las. Para cada duas medidas de suco, coloque uma de açúcar. Ligar o fogo novamente e mexer.

**Dicas:** Não usar colher de pau, para não dar errado. É preciso usar uma escumadeira e deixar ferver por aproximadamente 20 minutos.

## 12- POLPA DE UVA

### INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de uva
- ✓ 500 g de açúcar

### MODO DE FAZER

Separar as uvas, lavar e levar ao fogo sem água. Quando estiverem cozidas,





passar por peneira. Juntar o açúcar e levar ao fogo brando, mexer sempre até aparecer o fundo da panela. Colocar em uma caixa forrada com papel celofane ou um vidro de boca larga.

### **13- UVA CRISTALIZADA**

#### **INGREDIENTES**

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| ✓ 1 kg de açúcar | primeira calda |
| ✓ 3 L de água    |                |
| ✓ 2 kg de açúcar | segunda calda  |
| ✓ 2 L de água    |                |
| ✓ 3 kg de açúcar | terceira calda |
| ✓ 1 L de água    |                |

#### **MODO DE FAZER**

Lavar as uvas, passar por água quente e mergulhar em seguida em água fria. Ferver uma calda com uma parte de açúcar e três partes de água. Deixar as frutas na calda, em repouso durante 24 horas. No dia seguinte, escorrer a calda, colocando as uvas em peneira. Ferver novamente, em calda média, duas partes de açúcar e duas de água. Deixar em repouso. No dia seguinte, fazer o mesmo processo com as uvas e fazer uma calda grossa. Colocar novamente as uvas na calda e deixar por 24 horas. Retirar, escorrer e passar no açúcar cristal. Colocar em tabuleiro de madeira e cobrir com um pano ralo. Levar ao sol todos os dias até secar bem. Guardar em papel celofane ou em vidros de conserva.

### **14- PASSAS DE UVAS I**

#### **INGREDIENTES**

- ✓ 2 kg de uvas
- ✓ 2 L de água
- ✓ ½ kg de cinza

#### **MODO DE FAZER**

Escolher uvas maduras e lavar bem. Retirar os grãos estragados. Ferver a água com a cinza. Retirar do fogo e coar. Aproveitar a água coada e tornar a ferver. Mergulhar os cachos de uva na água fervida. Colocar as uvas para secar ao sol, num tabuleiro. Recolher todas as noites, cobrindo com um pano limpo. Quando as uvas estiverem bem secas, guardar as passas em caixas em lugar fresco e seco. Se utilizar para bolos, tortas e

cucas, pode congelar. Colocar as passas secas num saco plástico, retirar o ar, fechar e levar ao freezer.

## 15- PASSAS DE UVAS II

### INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de uvas
- ✓ 1 kg de açúcar

### MODO DE FAZER

Preparar as uvas, colocar na panela com o açúcar e levar ao fogo baixo. Deixar secar um pouco. Retirar da panela, deixando escorrer na peneira. Secar ao sol das 10 horas às 15 horas. Guardar em lugar seco e fresco.

## 16- SCHIMIER DE UVA

### INGREDIENTES

- ✓ 2 kg de uva
- ✓ 1 kg de açúcar

### MODO DE FAZER

Separar a polpa das cascas. Colocar a polpa em uma panela com um pouco de água. Deixar ferver de 5 a 10 minutos. Passar na peneira para retirar as sementes. Misturar com as cascas e bater no liquidificador. Misturar com o açúcar. Deixar ferver até atingir o ponto de schimier, por cerca de 45 minutos. Mexer com colher de pau para não pegar no fundo da panela.

## 17- TORTA DE UVA

### INGREDIENTES

- ✓ 2 latas de leite condensado
- ✓ 2 gemas
- ✓ 1 pacote de bolacha champagne
- ✓ 2 xícaras de leite
- ✓ 1 tablete de chocolate de 200 gramas
- ✓ 1 lata ou caixinha de creme de leite
- ✓ Uvas para decorar



## **MODO DE FAZER**

### **1ª Parte:**

Em uma panela colocar as duas latas de leite condensado e as gemas (sem as claras). Fazer brigadeiro mole. Deixar desprender da panela. Reservar e deixar esfriar.

### **2ª Parte:**

Em uma tigela, colocar o chocolate e derreter em banho-maria. Assim que estiver derretido, colocar o creme de leite e misturar com uma colher de pau, com o fogo já desligado. Reservar. Molhar as bolachas champagne no leite (não deixar muito molhadas), e colocar em um refratário untado com manteiga. Depois de colocadas todas as bolachas, colocar o brigadeiro branco e, por cima do brigadeiro, colocar o chocolate. Enfeitar com uvas e levar para gelar.

## **18- PAVÊ DE CHOCOLATE E UVA**

### **INGREDIENTES**

#### **a) Para o creme de leite:**

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- ✓ ½ xícara de chá de leite
- ✓ 8 colheres de sopa de chocolate em pó
- ✓ 1 lata de creme de leite

#### **b) Para a cobertura:**

- ✓ 2 claras batidas em neve
- ✓ 6 colheres de sopa de açúcar
- ✓ 1 colher de sopa de raspas de limão
- ✓ 1 xícara de chá de creme de leite

#### **c) Para a base:**

- ✓ 500 g de uvas

### **MODO DE FAZER**

#### **a) Creme de chocolate:**

Aquecer em fogo baixo o leite condensado, juntamente com a farinha de trigo dissolvida no leite, o chocolate em pó e o creme de leite. Mexer até a mistura se soltar do fundo da panela (cerca de 8 minutos) e reservar.

#### **b) Cobertura:**

Acrescentar às claras em neve, o açúcar e as raspas de limão. Bater na batedeira por alguns minutos. Juntar o creme de leite e bater novamente, porém, na velocidade baixa, por mais alguns minutos. Reservar.

### c) Montagem:

Num refratário quadrado, fazer uma base com as uvas, cobrindo-as com o creme de chocolate e, por cima, espalhar o creme de claras. Levar à geladeira por cerca de 3 horas.

## 19- BOLO DE UVA COM COBERTURA CROCANTE

### INGREDIENTES

#### a) Massa:

- ✓ 1 colher de sopa de fermento em pó
- ✓ 1 colher de sopa de baunilha
- ✓ 4 colheres de sopa de leite
- ✓ 1 xícara de chá de amido de milho
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara de chá de manteiga
- ✓ 1 1/2 xícaras de chá de açúcar
- ✓ 4 ovos

#### b) Cobertura:

- ✓ 1 colher de chá de canela em pó
- ✓ 1 xícara de amido de milho
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 ½ xícaras de açúcar
- ✓ 1 xícara de manteiga
- ✓ 1 kg de uvas pretas



### MODO DE FAZER

#### a) Massa:

Passar pela peneira o açúcar, o amido de milho, a farinha e o fermento. Bater a manteiga até ficar cremosa e acrescentar, aos poucos, os ingredientes secos, intercalando os ovos e o leite. Acrescentar a baunilha. Bater até ficar uma mistura bem fofa. Espalhar a massa em uma assadeira bem untada. Lavar bem as uvas, secar e espalhar a massa.

#### b) Cobertura:

Misturar todos os ingredientes com a ponta dos dedos até obter uma farofa grossa. Polvilhar sobre as uvas e levar o bolo ao forno pré-aquecido por 35 minutos.

## 20- PUDIM DE UVA

### INGREDIENTES

#### a) Pudim:

- ✓ 1 xícara de vinho branco seco
- ✓ 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- ✓ 2 claras
- ✓ 1 xícara de açúcar
- ✓ 1 ½ xícara de suco de uva concentrado
- ✓ 1 ½ xícara de creme de leite fresco
- ✓ uvas para decorar

#### b) Molho

- ✓ ¾ de xícara de suco de uva concentrado
- ✓ ¼ de xícara de vinho branco seco
- ✓ 2 colheres de sopa de açúcar
- ✓ 2 colheres de chá de amido de milho

### MODO DE FAZER

Unte levemente com óleo uma forma com capacidade para 2 litros, passar em água fria e deixar virada para escorrer o excesso de óleo.

#### a) Preparo do pudim:

Numa tigela da batedeira, colocar as claras e ½ xícara de açúcar e bater até obter um merengue. Reservar. Levar a gelatina ao fogo brando, em banho-maria e mexer com uma colher de pau até dissolver. Juntar o suco de uva e misturar bem. Tirar do fogo brando, acrescentar as claras batidas e reservar. Colocar o creme de leite e o açúcar restante em outra tigela e bater até obter uma mistura bem espessa. Juntar a mistura preparada e, com uma espátula, misturar delicadamente até ficar homogêneo. Despejar a mistura numa forma, cobrir com papel alumínio e deixar na geladeira por cerca de 3 horas ou até ficar firme.

#### b) Preparo do molho:

Colocar o suco de uva, o vinho, o açúcar e o amido de milho numa panela. Levar ao fogo alto e, mexendo sempre, cozinhar por cerca de 3 minutos ou até obter um molho espesso. Tirar do fogo e deixar esfriar. Desenformar o pudim num prato de servir e decorar com as uvas. Levar à mesa acompanhada do molho, à parte.

## 21- COMPOTA DE UVA

### INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de uvas
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 2 xícaras de água

### MODO DE FAZER

Lavar bem as uvas. Com o açúcar e a água fazer uma calda, fervendo 5 minutos. Colocar as uvas em vidros esterilizados e derramar a calda em cima das uvas. Com uma faca inoxidável, retirar as bolhas de ar. Limpar a boca do vidro com um pano. Colocar a tampa e fechar bem. Levar em banho-maria por 20 minutos. Fazer o resfriamento.

**Dica:** Pode colocar na calda um copo de rum.





## Informações Gerais

---

### A) PREPARO DE CALDAS

TIPO DE CALDA	AÇÚCAR	ÁGUA OU SUCO
RALA	1 XÍCARA	3 XÍCARAS
MÉDIA	1 XÍCARA	2 XÍCARAS
GROSSA	1 XÍCARA	1 XÍCARA

### B) TEMPO PARA ESTERILIZAR VIDROS

VIDRO DE ½ LITRO .....	15 MINUTOS
VIDROS DE 1 LITRO .....	30 MINUTOS
VIDROS DE 2 LITROS .....	1 HORA





Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Rua Ligonieres, 576 35700-000 - Bragança Paulista, SP  
Telefone (041) 2455-8000 Fax (041) 2451-2142  
WWW: www.cnpqv.embrapa.br e-mail: cnpqv@embrapa.br

CGPE 6A155



Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

