

## Destaques



- Arquitetura de planta diferenciada: porte baixo, colmo resistente e folhas eretas
- Fertilidade de espiga
- Sanidade de folha e espiga
- Grão vermelho duro
- Elevada força de glúten



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**  
**Centro Nacional de Pesquisa de Trigo**  
**Serviço de Produtos e Mercado**  
**Escritório de Negócios de Passo Fundo**  
**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**  
Rodovia BR 285, km 294 - Caixa Postal 3081  
99001-970 Passo Fundo, RS  
Fone: 54 3316-5800, Fax: 54 3316-5802



## Informações

(54) 33165800 / (54) 33113666  
[www.embrapa.br/trigo](http://www.embrapa.br/trigo)

**Responsáveis Técnicos:** Pedro Luiz Scheeren, Eduardo Caierão, Ricardo Lima de Castro, Márcio Só e Silva, João Leonardo Pires, Sírío Wiethölter e Giovani Stefani Faé. **Fotos:** Pedro Luiz Scheeren. **Tiragem:** Janeiro 2013 - 6.000 exemplares; Setembro 2014 - 4.000 exemplares.

# BRS Parrudo



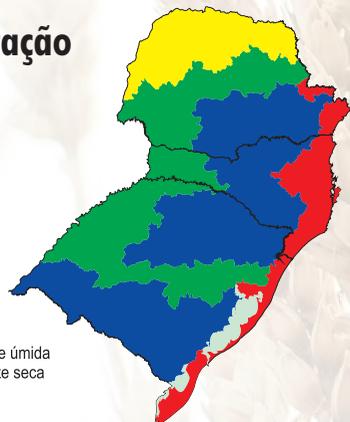
# BRS Parrudo



Cultivar de trigo com tipo agrônomico diferenciado, que associa qualidade e rendimento de grãos

## Regiões de adaptação

- RS 1 e 2
- SC 1 e 2
- PR 1



- Região 1 - Fria e úmida
- Região 2 - Moderadamente quente e úmida
- Região 3 - Quente e moderadamente seca
- Região 4 - Quente e seca (Cerrado)
- Não indicado para cultivo

## Produtividade

- 106 sc/ha - 1 ha em Passo Fundo - RS em 2011
- 92 sc/ha - 17 ha em Vacaria - RS em 2012

## Características agrônomicas

### Ciclo

- Precoce/Médio
- Espigamento: 85 dias\*
- Maturação: 135 dias\*

### Informações gerais

- Crestamento (AI<sup>3+</sup>) MOD. RESISTENTE/RESISTENTE
- Geada fase vegetativa MOD. RESISTENTE
- Acamamento MOD. RESISTENTE/RESISTENTE
- Debulha natural MOD. RESISTENTE
- Germinação na espiga MOD. SUSCETÍVEL

### Reação a doenças

- Oídio RESISTENTE
- Mancha Amarela MOD. RESISTENTE
- Mancha Marrom MOD. RESISTENTE
- Ferrugem da folha MOD. RESISTENTE/ MOD. SUSCETÍVEL
- Giberela MOD. RESISTENTE
- Mosaico do trigo RESISTENTE
- VNAC MOD. SUSCETÍVEL

### Altura de planta

- Média: 85 cm\*

## Qualidade tecnológica

- Dureza do grão: muito duro (Índice de dureza > 81)
- Elevado teor de glúten (Glúten úmido > 30%)
- Classe comercial: pão/melhorador<sup>1</sup> (Regiões 1 e 2)

<sup>1</sup>Classificação baseada nos valores de força de glúten e número de queda, de acordo com a IN 38/2010 do MAPA.

### Características de qualidade no RS e SC

Região	Nº Amostra	W <sup>2</sup>	IE <sup>3</sup>
1	12	335	59,6
2	11	326	58,4

<sup>2</sup>W = Força de glúten (x 10<sup>4</sup>Joules). <sup>3</sup>IE = Índice de Elasticidade (%).

## Manejo da cultivar

### Densidade de Semeadura

- 300 a 330 sementes aptas/m<sup>2</sup>, optando por usar a maior densidade no final da época indicada no zoneamento agrícola.
- PMS: 35 g

### Adubação nitrogenada

- Região 1 - até 120 kg N/ha (base + cobertura)
- Região 2 - até 100 kg N/ha (base + cobertura)

- Realizar tratamento de sementes com inseticidas indicados para controle de pulgões
- Dar preferência para cultivo em solos com alta fertilidade
- Não é necessário aplicar N para melhorar a qualidade tecnológica
- Sob condições adversas de clima (chuvas em excesso) durante a maturação, recomenda-se colheita antecipada