

FEIJÃO

— IPR CELEIRO —

OPÇÃO PARA CONTROLE
DO MOSAICO DOURADO



Produtividade e lucro na safra de outono-inverno

RECONQUISTA

IPR Celeiro recupera a possibilidade de cultivar feijão na safra de outono-inverno (pós-culturas de verão) em grande parte das regiões produtoras do Brasil. É a reconquista de uma opção de renda retirada dos produtores pela ocorrência do vírus do mosaico dourado e de outros vírus transmitidos pela mosca branca.

== CARACTERÍSTICAS AGRONÔMICAS ==

Planta

- Hábito de crescimento: indeterminado tipo II
- Porte: ereto, adequado para colheita mecânica
- Comprimento da guia: curta a média
- Ciclo médio da emergência ao florescimento: 38 dias
- Ciclo médio da emergência à maturação: 87 dias

Grãos

- Grupo comercial: carioca, bege-claro com listras marrom-claras
- Forma: elíptica e semicheia
- Brilho: opaco
- Peso de mil sementes: 240 g

Reação a Doenças

	R	MR	S
Mosaico comum (BCMV)			
Vírus que induzem deformações severas ou superbrotamento			
Mosaico dourado (BGMV)*			
Oídio			
Antracnose			
Murcha bacteriana			
Murcha angular			

R: resistente; MR: moderadamente resistente; e, S: Suscetível.
*Resistência do tipo parcial: as plantas podem ser infectadas e apresentar sintomas da doença, mas sem perdas significativas na produtividade.

no em regiões onde ocorre o mosaico dourado

Potencial produtivo médio*

Sem incidência de mosaico dourado: 3.000 kg/ha

Sob incidência de mosaico dourado: 2.450 kg/ha

*Em condições experimentais, na safra de outono-inverno, no Estado do Paraná.

Indicação de Cultivo

IPR Celeiro é indicada para cultivo na safra de outono-inverno nas regiões produtoras dos Estados do Paraná, São Paulo e Mato Grosso do Sul, sujeitas à ocorrência do vírus do mosaico dourado, respeitando-se as recomendações do Zoneamento Agrícola de Risco Climático estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

QUALIDADE CULINÁRIA E NUTRICIONAL

Tempo médio de cozimento: 22 minutos

Caldo: denso, de coloração marrom-clara

Teor médio de proteína: 22,5%

BOM DESEMPENHO NO CAMPO, NA PANELA E NO PRATO

IPR Celeiro é uma cultivar não transgênica, produtiva, adequada à colheita mecânica, de boa aceitação comercial e ótima qualidade culinária. Bem ao gosto do brasileiro, seu cozimento é rápido, com caldo denso e consistente. O resultado é um alimento nutritivo, com alto teor de proteínas, fibras, vitaminas e minerais.



SEMENTES

Sementes podem ser adquiridas de empresas produtoras parceiras do IAPAR.
Confira os endereços em www.iapar.br.

Para evitar a perda da pureza genética e da resistência ao mosaico dourado, utilizar sempre sementes certificadas de IPR Celeiro.

Informações

www.iapar.br | comercial@iapar.br
(43) 3376-2482



PARANÁ

GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Agricultura
e Abastecimento



INSTITUTO AGRONÔMICO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

Rod. Celso Garcia Cid, km 375 Londrina - PR CEP 86047-902 (43) 3376-2000 www.iapar.br