

O sorgo sacarino pode ser cultivado em todas as áreas hoje recomendadas para cultivo da cana-de-açúcar. Nas atuais condições da cadeia produtiva de etanol no Brasil, o sorgo se encaixa perfeitamente para fornecer matéria-prima de qualidade entre os meses de janeiro e abril, quando a produção de etanol sofre grande queda no país.

Embrapa Milho e Sorgo

Rodovia MG-424, Km 45 - Sete Lagoas, MG
Caixa Postal 285 - CEP 35701-970
Fone: 31 3027-1275 | Fax: 31 3027-1188
sac@cnpmms.embrapa.br
www.cnpms.embrapa.br



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Embrapa Milho e Sorgo - Núcleo de Comunicação Organizacional (NCO) - Setembro de 2012 - Tiragem: 2000 exemplares



BRS 508

O SORGO SACARINO
COM ALTO TEOR
DE AÇÚCAR NO CALDO

Embrapa



A variedade de sorgo sacarino BRS 508 foi desenvolvida pela Embrapa Milho e Sorgo

para atender a crescente demanda por matéria-prima alternativa complementar à cana-de-açúcar para a produção de etanol.

Essa cultivar apresenta alto teor de açúcar no caldo aliado ao já conhecido potencial de produzir colmos da Série 500 – Sorgo Sacarino. Os teores de açúcares fermentáveis no caldo dessa cultivar podem atingir de 18 a 22.9 °Brix, com ótimo padrão de fermentação.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Florescimento.....	67 a 77 dias
Altura de plantas	320 cm
Altura de pedúnculo	8 cm
Tipo de panícula	compacta
Cor do grão	marrom-claro
Cor do endosperma.....	branco
Tipo de endosperma.....	semiduro
Tipo de colmo	suculento
Qualidade do suco	doce
Peso de 1.000 grãos	21 gramas
Acamamento	resistente
Rendimento de colmos (TCH)	50 a 70 t ha ⁻¹
Rendimento de massa seca
Reação a doenças	
- Antracnose	moderadamente resistente
- Ferrugem	moderadamente suscetível
- Helmintosporiose	moderadamente resistente
Regiões recomendadas.....	Sul, Sudeste e Centro-Oeste
Densidade de plantas (recomendada).....	120 mil plantas ha ⁻¹
Quantidade de sementes	4 a 5 kg ha ⁻¹



PUI (Período de Utilização Industrial): mínimo de 30 dias

PERFIL DE AÇÚCARES NO CALDO EXTRAÍDO DOS COLMOS DA CULTIVAR DE SORGO SACARINO BRS 508*

Açúcares	Quantidade
Sacarose (g l ⁻¹)	142.60
Glicose (g l ⁻¹)	29.60
Frutose (g l ⁻¹)	7.41
ART (g l ⁻¹)	179.61
Brix (°B)	22.9

*Valores sujeito a variações de acordo condições edafoclimáticas, manejo da cultura e época de colheita.