

Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico Nome comum Variedade Código	<i>Grifola frondosa</i> Maitake Comercial GF	
	Qualidades: Cogumelo muito popular no Japão Comestível e com propriedades medicinais Reforça o sistema imunitário e útil no combate à diabetes Características: Os cogumelos crescem em tufo com várias ramificações e são colhidos quando atingem 10 a 15cm.	
Origem	Ásia	
Substrato	Recomendado	Mistura elaborada nas seguintes proporções: 80% Serradura mista (fina e grossa) 10% Cereais 10% Farelo
	Embalagem	Polipropileno com microfiltro
	Enchimento do saco	Antes ou depois do tratamento, 3-4kg/saco
	Humidade	62-63%
	Tratamento	Esterilização
Inoculação	± 1%	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	23°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	18 Dias
Incubação (maturação)	Temperatura da sala	16-18°C
	Duração	25-35 dias
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	12-18°C
	Humidade Relativa	90-95%
	Concentração de CO ₂	2000 a 5000 ppm para o crescimento do pé e <1000ppm para o crescimento dos chapéus
	Luminosidade	200Lux
Fluxos	Quantidade	2
	Intervalo	20-30 Dias
	Humidade	Manter o substrato muito húmido
Produção média	150g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	
Observações	Esta espécie não deve ser produzida conjuntamente com outras espécies uma vez que as necessidades ambientais são muito diferentes da maior parte dos restantes cogumelos. Para promover o crescimento do pé, o CO ₂ deve situar-se na ordem dos 2000 a 5000ppm e para promover o crescimento dos chapéus ramificados, deve evitar-se ultrapassar os 1000ppm	