

Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico	<i>Pleurotus citrinopileatus</i>	
Nome comum	Também conhecido como pleuroto amarelo	
Variedade	Comercial	
Código	PC	
	<p>Qualidades: Espécies decorativas Ligeiro sabor a anis Produção rápida</p> <p>Características: Cogumelo de fácil produção. Fruto em forma de funil de cor amarela. Corpos bem agrupados de 4-7 cm de diâmetro crescem agrupados ou com haste fina. Para uma melhor capacidade de armazenamento devem ser colhidos antes do desenvolvimento completo.</p>	
Origem	Regiões subtropicais da Ásia Oriental	
Substrato	Recomendado	Opção 1: 100% palha Opção 2: Mistura elaborada 75% Serradura 10% Cereais 10% Farelos 5% Sementes oleaginosas
	Embalagem	PE ou HDPE, perfurado de 10-15Cm
	Diâmetro máximo	35Cm
	Comprimento máximo	Ilimitado
	Humididade	70-73%
	Tratamento	Esterilização/ Pasteurização
Inoculação de micélio	± 1% (esterilização) ou ± 2% (pasteurização)	
Incubação	Temperatura da sala	22-24°C
	Temperatura do substrato	27-32°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	12-13 Dias
Indução da frutificação	Temperatura:	Diminuir para 15-20°C
	Humididade Relativa	90-95%
Condições de Frutificação	Temperatura da sala:	Mínima: 13°C Ótima: 17-22°C Máxima: 28°C
	Humididade Relativa	85%
	Concentração de CO ₂	<1000ppm
	Luminosidade	800-1500 Lux
Fluxos	Quantidade	2-3
	Intervalo	8 Dias
	Humididade entre frutificações	Aumentar para 90-95%
Duração da produção total	2 Meses	
Produção média	150-200g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	