


# Ficha técnica de apoio à produção

<b>Nome científico</b> <b>Nome comum</b> <b>Variedade</b> <b>Código</b>	<i>Pleurotus citrinopileatus</i> Também conhecido como pleuroto amarelo Comercial PC	
	<b>Qualidades:</b>  Espécies decorativas Ligeiro sabor a anis Produção rápida	
	<b>Características:</b> 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.	
<b>Origem</b>	Regiões subtropicais da Ásia Oriental	
<b>Substrato</b>	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
	Humidade	70-73%
	Tratamento	Esterilização/ Pasteurização
<b>Inoculação de micélio</b>	± 1% (esterilização) ou ± 2% (pasteurização)	
<b>Incubação</b>	Temperatura da sala	22-24°C
	Temperatura do substrato	27-32°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	12-13 Dias
<b>Indução da frutificação</b>	Temperatura:	Diminuir para 15-20°C
	Humidade Relativa	90-95%
<b>Condições de Frutificação</b>	Temperatura da sala:	Mínima: 13°C Ótima: 17-22°C Máxima: 28°C
	Humidade Relativa	85%
	Concentração de CO <sub>2</sub>	<1000ppm
	Luminosidade	800-1500 Lux
	Quantidade	2-3
<b>Fluxos</b>	Intervalo	8 Dias
	Humidade entre frutificações	Aumentar para 90-95%
<b>Duração da produção total</b>	2 Meses	
<b>Produção média</b>	150-200g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	