


Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico Nome comum Variedade Código	<i>Hypsizygus ulmarius</i> Também conhecido como cogumelo branco, cogumelo do ulmeiro Comercial HU	
	Qualidades: Eficiência biológica elevada Textura e sabor agradável Características: Tem uma aparência semelhante aos <i>Pleurotus ostreatus</i> , no entanto com textura e sabor mais agradáveis. Cresce em cachos e os chapéus podem atingir grandes diâmetros, cerca de 15cm. Ao contrário dos <i>Pleurotus ostreatus</i> , tem a vantagem de continuar a ganhar peso mesmo após os chapéus ficarem planos.	
Origem	Comercial	
Substrato	Recomendado	Opção 1: 100% palha Opção 2: Mistura elaborada 75% Serradura 10% Cereais 10% Farelos 5% Sementes oleaginosas
	Embalagem	PE ou HDPE, perfurado a cada 10-15Cm
	Diâmetro máximo	35Cm
	Comprimento máximo	Ilimitado
	Humidade	70-73%
	Tratamento	Esterilização/ Pasteurização
Inoculação de micélio	± 1% (esterilização) ou ± 2% (pasteurização)	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	21-27°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	14-21 Dias
Incubação (maturação)	Duração	7 Dias
Indução da frutificação	Temperatura	10-13°C
	Humidade Relativa	98-100%
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	13-18°C
	Humidade relativa	94-98%
	Concentração de CO ₂	<1000ppm
	Luminosidade	600-1500 Lux
Fluxos	Quantidade	2
	Intervalo	7-10 Dias
Duração da produção total	2 Meses	
Produção média	100-200g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	