Ficha técnica de apoio à produção

Origem		Regiões subtropicais da Ásia Oriental		
Nome científico		*Pleurotus citrinopileatus*		
Nome comum		Ostra amarelo		
Variedade		Comercial		
Código Biocélio		PC		
		Caracterizada pelo aroma suave e ligeiro a anis. Apresenta frutos delicados em forma de funil com uma cor amarela vibrante. Crescem em aglomerados densos com estipe fina e píleo de 4 a 7 cm de diâmetro. Para garantir a máxima frescura e uma maior capacidade de armazenamento a colheita deve ser efetuada antes de completar o seu desenvolvimento.		
Substrato		Recomendado	Opção 1: 100% Palha de trigo Opção 2: Mistura elaborada 75% Serradura 10% Cereais 10% Farelos 5% Sementes oleaginosas	
		Embalagem	Polipropileno com microfiltro	
		Humidade	68%	
		Tratamento	Pasteurização	Esterilização
Inoculação			2%	1%
Incubação	**Colonização**	Temperatura da sala	22-24ºC	
		Temperatura do substrato	27-32ºC	
		Luminosidade	Ausência	
		Duração	12-13 dias	
	Maturação	**Não tem**		
Indução da frutificação		Temperatura	Diminuir 15-20ºC	
		Humidade relativa	90-95%	
Frutificação		Temperatura da sala	Mínima: 13ºC	
			Ótima: 17-22ªC	
			Máxima: 28ºC	
		Humidade relativa	85%	
		Concentração de CO_2	<1000ppm	
		Luminosidade	800-1500 lux	
Fluxos		Quantidade	2-3	
		Intervalo	8 dias	
		Humidade entre frutificações	Aumentar para 90-95%	
Duração total da produção		**2 meses**		
Produtividade		Cogumelos frescos / kg substrato hidratado	150-200g	

As diretrizes de cultivo presentes nesta ficha técnica baseiam-se em dados fornecidos por produtores experientes. Variações nas condições de cultivo podem afetar significativamente os resultados e consequentemente a produtividade.

Rodolfo Delgado: +351 933004973 | **E-mail:** biocelio.encomendas@gmail.com | **Website**: www.biocelio.pt