

Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico Nome comum Variedade Código	<i>Pleurotus eryngii</i> Também conhecido como Cogumelo-do-Cardo e King Oyster Comercial PE	
	Qualidades: Espécie de crescimento rápido Elevado rendimento Excelente qualidade dos corpos Características: Cogumelos com o fruto da espessura do caule, totalmente comestível. O chapéu é castanho-acinzentado de 7 a 10 cm de diâmetro. Textura forte, delicioso sabor e conservação razoável (8 a 10 dias).	
Origem	Mediterrâneo	
Substrato	Recomendado	Opção 1: 100% palha Opção 2: Mistura elaborada: 75% Serradura 10% Cereais 10% Farelos 5% Sementes oleaginosas
	Embalagem	Polipropileno com microfiltro
	Enchimento do saco	Antes ou depois do tratamento, 3-4kg/saco
	Humidade	65-70%
	Tratamento	Esterilização
Inoculação de micélio	± 1%	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	23-25°C
	Temperatura do substrato	25-28°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	10-15 Dias
Incubação (maturação)	Temperatura	20-22°C
	Duração	35 Dias
Indução da frutificação	Temperatura	Abrir o saco e diminuir para 18°C
	Humidade Relativa	90-95%
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	12-15°C
	Humidade Relativa	95-97%
	Concentração de CO ₂	<1200ppm
	Luminosidade	800-1500 Lux
Fluxos	Quantidade	2
	Intervalo	1-2 Semanas
	Humidade entre frutificações	Aumentar para 90%
Duração da produção total	2 Meses	
Produção média	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	