

Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico	<i>Flammulina velutipes</i>	
Nome comum	Enoki	
Variedade	Comercial	
Código	FV	
	<p>Qualidades: Cogumelo saboroso chamativo e sofisticado. Produz pequenos cogumelos em cachos. No Japão este cogumelo é produzido em garrafas.</p> <p>Características: Pé longo entre 10 a 15cm Chapéus muito pequenos entre 5-10mm</p>	
Origem	Asia	
Substrato	Recomendado	Mistura elaborada nas seguintes proporções: 80% Serradura mista (fina e grossa) 10% Cereais 10% Farelo
	Embalagem	Polipropileno com microfiltro
	Humidade	62-63%
	Tratamento	Esterilização
Inoculação	± 1% Esterilização	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	21-24°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	14Dias
Indução da frutificação	Temperatura da sala	18-24°C
	Humidade	90-95%
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	10-16°C
	Humidade Relativa	90-95%
	Concentração de CO ₂	3000-4000ppm
	Luminosidade	100-200 Lux
Fluxos	Quantidade	2
	Intervalo	10-12 Dias
Produção média	150-200g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	
Observações	A forma dos cogumelos é influenciada pela concentração de CO ₂	