Ficha técnica de apoio à produção

Origem		Asia	
Nome científico		*Pholiota nameko*	
Nome comum		Nameko	
Variedade		Comercial	
Código Biocélio		PN	
		Corpos de frutificação com sabor terroso, frutado e notas de caramelo ou castanhas de caju. É a espécie mais popular do Japão e é produzida tanto em substratos esterilizados como troncos. O corpo de frutificação tem aparência viscosa. Requer humidade elevada para frutificar. O diâmetro do píleo alaranjado pode medir 2 a 5 cm e o estipe bege de 0,8 a 1cm de diâmetro.	
Substrato		Recomendado	Mistura elaborada: 80% Serradura 10% Cereais 10% Farelos
		Embalagem	Polipropileno com microfiltro
		Humidade	62%
		Tratamento	Esterilização
Inoculação			1%
Incubação	**Colonização**	Temperatura da sala	23ºC
		Temperaturas do substrato	25ºC
		Luminosidade	Ausência
		Duração	16-19 dias
	Maturação	Temperatura da sala	18-20ºC
		Duração	50 dias
Indução da frutificação		Temperatura	Diminuir para 10-16ºC
		Humidade relativa	95-100%
Frutificação		Temperatura da sala	Mínima: 12ºC
			Máxima: 18ºC
		Humidade relativa	90-95%
		Concentração de CO_2	<1000 ppm
		Luminosidade	<500 lux
Fluxos		Quantidade	2-3
		Intervalo	21 dias
		Humidade entre fluxos	Manter o substrato húmido
Duração total da produção		**2-3 meses**	
Produtividade		Cogumelos frescos / kg substrato hidratado	200-250g
Observações		Necessidade de ambiente frio e muito húmido	

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