

Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico	<i>Lentinula edodes</i>	
Nome comum	Também conhecido como Shiitake	
Variedade	Especial para palha	
Código	LES	
	<p>Qualidades: Estirpe espacial para palha Maturação rápida Frutifica também a temperaturas mais elevadas, mas com desenvolvimento mais lento</p> <p>Características: Numerosos com pé mais curto e fino Chapéus com 7-9 cm de diâmetro</p>	
Origem	Asia	
Substrato	Recomendado	Palha 100% Mistura elaborada: 80% Serradura mista (fina e grossa) 10% Cereais 10% Farelo
	Embalagem	LDPE/Polipropileno com microfiltro
	Enchimento do saco	Antes ou depois do tratamento, 3-4kg/saco
	Humidade	62-63%
	Tratamento	Pasteurização/Esterilização (preferencial)
Inoculação	±2% Pasteurização/ ±1% Esterilização	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	23-26°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	20 Dias
Incubação (maturação)	Temperatura da sala	20-22°C
	Duração	56-70 Dias
Indução	Remoção do plástico e colocação na sala de frutificação	
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	17-19°C
	Humidade Relativa	95-100%
	Concentração de CO ₂	<1000 ppm
	Luminosidade	500-2000 Lux
Fluxos	Quantidade	2-3
	Intervalo	14 Dias
	Repouso	Temperatura: 14-17°C CO ₂ : 600-1000ppm Humidade: 85-95%
	Indução	Irrigar ou submergir o substrato durante 12h
Produção média	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	