

# Ficha técnica de apoio à produção

<b>Nome científico</b>	<i>Lentinula edodes</i>	
<b>Nome comum</b>	Shiitake	
<b>Variedade</b>	Donko	
<b>Código</b>	LED	
	<p><b>Qualidades:</b>            Excelente qualidade dos corpos de frutificação            Sabor intenso            Frutifica a temperaturas baixas</p> <p><b>Características:</b>            Produz cogumelos tipo donko muito escuros e carnudos.            O sabor desta estirpe é muito intenso.            O pé não é demasiado rijo e é comestível.</p>	
<b>Origem</b>	Asia	
<b>Substrato</b>	Recomendado	Mistura elaborada: 80% Serradura mista (fina e grossa) 10% Cereais 10% Farelo
	Embalagem	Polipropileno com microfiltro
	Enchimento do saco	Antes ou depois do tratamento, 3-4kg/saco
	Humididade	62-63%
	Tratamento	Esterilização (preferencial)
<b>Inoculação</b>	± 1%	
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura da sala	23°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	13-15 Dias
<b>Incubação (maturação)</b>	Temperatura da sala	17-19°C
	Duração	110 Dias
<b>Indução</b>	Remoção do plástico e colocação na sala de frutificação	
<b>Condições de Frutificação</b>	Temperatura da sala	14-17°C
	Humididade Relativa	85°C
	Concentração de CO <sub>2</sub>	400-800 ppm
	Luminosidade	500-1000 Lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade	3-5
	Intervalo	14-16 Dias
	Repouso	Temperatura: 19-24°C CO <sub>2</sub> : 1500-2500 ppm Humididade: 85%
	Indução	Irrigar ou submergir o substrato durante 12h
<b>Produção média</b>	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	