

Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico	<i>Pleurotus euosmus</i>	
Nome comum	Também conhecido como ostra estragão	
Variedade	Estragão	
Código	POE	
	<p>Características: O Ostra Estragão é uma espécie muito rara. Acredita-se que só pode ser encontrado nas Ilhas Britânicas e de momento não é produzido comercialmente. Esta espécie foi encontrada nas antigas florestas perto do Castelo de Richmond, em North Yorkshire. Os corpos formam uma distinta e delicada trompeta e como o nome o sugere, o cheiro e o sabor lembram a erva aromática, estragão.</p> <p>Tem um aspecto marmoreado cinza claro. Os cogumelos são geralmente muito quebradiços. Deve colhê-los com cuidado. As lâminas são longas e o caule é curto ou por vezes ausente. O caule é comestível embora um pouco fibroso. Apto para uma variedade ampla de substratos como toras de madeira, resíduos de café, cascas de sementes de algodão, palha e serragem de madeira. Após a colonização, pode esperar o desenvolvimento de primórdios após 4-8 dias. Temperaturas de frutificação abaixo da ótima não rende tanto.</p>	
Origem	Ilhas Britânicas	
Substrato	Recomendado	Opção 1: 100% palha Opção 2: Mistura elaborada: 75% Serradura 10% Cereais 10% Farelos 5% Sementes oleaginosas
	Embalagem	PE ou HDPE, perfurado de 10-15Cm
	Diâmetro do saco	35Cm
	Comprimento do saco	Ilimitado
	Humidade	65-70%
	Tratamento	Esterilização / Pasteurização
Inoculação	± 1% (esterilização) ou ± 2% (pasteurização)	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	21-27°C
	Temperatura do substrato	26-35°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	7-14 Dias
Indução	Temperatura	18-24°C
	Humididade Relativa	95-100%
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	21-27°C
	Humididade Relativa	90-95%
	Concentração de CO ₂	<2000 ppm
	Luminosidade	750-1500 Lux
Fluxos	Quantidade	2-3
	Intervalo	14 Dias
Produção média	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	
Observações	As temperaturas são as ótimas, mas podem ir além destes valores	