


Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico Nome comum Variedade Código	<i>Lentinula edodes</i> Também conhecido como Shiitake Koshin LEK	
	Qualidades: Frutifica a temperaturas mais elevadas Produce cogumelos numerosos Características: Chapéus claros e pouco carnudos (6-8 cm de diâmetro) Quando produzidos a temperaturas mais baixas os chapéus tornam-se mais escuros e mais carnudos.	
Origem	Asia	
Substrato	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
	Humidade	62-63%
	Tratamento	Esterilização (preferencial)
Inoculação	± 1%	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	23°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	20 Dias
Incubação (maturação)	Temperatura da sala	20-22°C
	Duração	90 Dias
Indução	Remoção do plástico e colocação na sala de frutificação	
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	16-20°C
	Humidade Relativa	85% ^a C
	Concentração de CO ₂	800-1200 ppm
	Luminosidade	500-1000 Lux
Fluxos	Quantidade	3-5
	Intervalo	8 Dias
	Repouso	Temperatura: 20-22°C CO ₂ : 1700-2500ppm Humidade: 85%
	Indução	Irrigar ou submergir o substrato durante 12h
Produção média	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	