

# Ficha técnica de apoio à produção

<b>Nome científico</b>	<i>Lentinula edodes</i>	
<b>Nome comum</b>	Também conhecido como Shiitake	
<b>Variedade</b>	Koshin	
<b>Código</b>	LEK	
	<p><b>Qualidades:</b> Frutifica a temperaturas mais elevadas Produz cogumelos numerosos</p> <p><b>Características:</b> 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.</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
	Humidade	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	20 Dias
<b>Incubação (maturação)</b>	Temperatura da sala	20-22°C
	Duração	90 Dias
<b>Indução</b>	Remoção do plástico e colocação na sala de frutificação	
<b>Condições de Frutificação</b>	Temperatura da sala	16-20°C
	Humidade Relativa	85°C
	Concentração de CO <sub>2</sub>	800-1200 ppm
	Luminosidade	500-1000 Lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade	3-5
	Intervalo	8 Dias
	Repouso	Temperatura: 20-22°C CO <sub>2</sub> : 1700-2500ppm Humidade: 85%
	Indução	Irrigar ou submergir o substrato durante 12h
<b>Produção média</b>	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	