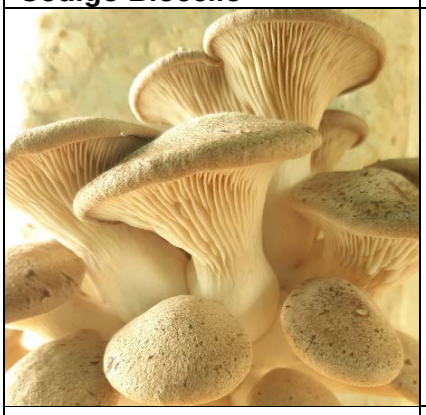
Ficha técnica de apoio à produção

Origem		Mediterrâneo	
Nome científico		*Pleurotus eryngii*	
Nome comum		Cogumelo do cardo / King oyster	
Variedade		Comercial	
Código Biocélio		PE	
		É uma variedade de crescimento rápido e elevada produtividade, reconhecida pela qualidade dos seus corpos de frutificação. Apresenta um pé espesso, branco e carnudo, e um píleo castanho-acinzentado, com cerca de 7 a 10cm de diâmetro. É totalmente aproveitável na cozinha e destaca-se pela textura firme e carnuda, sabor suave e ligeiramente adocicado, com notas de frutos secos. O estipe é particularmente apreciado pela sua consistência, semelhante à da carne, sendo ideal para grelhar e saltear. Apresenta ainda uma boa capacidade de conservação, com uma vida útil pós-colheita de aproximadamente 8 a 10 dias.	
Substrato		Recomendado	Opção 1: 100% Palha de trigo Opção 2: Mistura elaborada 75% Serradura 10% Cereais 10% Farelos 5% Sementes oleaginosas
		Humidade	68%
		Tratamento	Esterilização
Inoculação			1%
Incubação	**Colonização**	Temperatura da sala	23-25ºC
		Temperatura do substrato	25-28ºC
		Luminosidade	Ausência
		Duração	10-15 dias
	Maturação	Temperatura	20-22ºC
		Duração	7-15 dias
Indução da frutificação		Temperatura	Abrir o saco e diminuir para 18ºC
		Humidade relativa	90-95%
		Poderá opcionalmente adicionar vermiculite de cobertura	
Frutificação		Temperatura da sala	Mínima: 12ºC
			Máxima: 15ºC
		Humidade relativa	95-97%
		Concentração de CO_2	<1200 ppm
		Luminosidade	800-1500 lux
Fluxos		Quantidade	2
		Intervalo	1-2 semanas
		Humidade entre frutificações	Aumentar para 90%
Duração total da produção		**2 meses**	
Produtividade		Cogumelos frescos / kg substrato hidratado	200-250g

As diretrizes de cultivo presentes nesta ficha técnica baseiam-se em dados fornecidos por produtores experientes. Variações nas condições de cultivo podem afetar significativamente os resultados e consequentemente a produtividade.

Rodolfo Delgado: +351 933004973 | **E-mail:** biocelio.encomendas@gmail.com | **Website**: www.biocelio.pt