Ficha técnica de apoio à produção

Origem		Asia	
Nome científico		*Falmmulina velutipes*	
Nome comum		Enoki	
Variedade		Comercial	
Código Biocélio		FV	
		Variedade saborosa, elegante e visualmente apelativa. Produz pequenos cogumelos que crescem em cachos densos. É tradicionalmente cultivado no Japão em garrafas, permitindo obter cogumelos com estipe muito fino e longo, entre 10 e 15 cm, e píleo muito pequeno, com cerca de 5 a 10mm de diâmetro. Apresenta uma textura delicada e ligeiramente crocante, um sabor suave e ligeiramente adocicado. É muito utilizado na gastronomia asiática, especialmente em sopas, salteados e pratos de noodles.	
Substrato		Recomendado	Mistura elaborada: 80% Serradura 10% Cereais 10% Farelos
		Embalagem	Polipropileno com microfiltro
		Humidade	62%
		Tratamento	Esterilização
Inoculação			1%
Incubação	**Colonização**	Temperatura da sala	21-24ºC
		Temperaturas do substrato	25ºC
		Luminosidade	Ausência
		Duração	14 dias
	Maturação	**Não tem**	
Indução da frutificação		Temperatura	18-24ºC
		Humidade relativa	90-95%
Frutificação		Temperatura da sala	Mínima: 10ºC
			Máxima: 16ºC
		Humidade relativa	90-95%
		Concentração de CO_2	3000-4000 ppm
		Luminosidade	100-200 lux
Fluxos		Quantidade	2
		Intervalo	10-12 dias
Duração total da produção		**2 meses**	
Produtividade		Cogumelos frescos / kg substrato hidratado	150-200g
Observações		A forma dos cogumelos é influenciada pela concentração de CO_2	

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