Ficha técnica de apoio à produção

Origem		Asia	
Nome científico		*Hypsizygus tessulatus*	
Nome comum		Shimeji	
Variedade		Branco	
Código Biocélio		HTB	
		Muito apreciado na gastronomia asiática, especialmente no Japão, onde tem grande sucesso comercial. Destaca-se pela sua boa textura, sabor suave e ligeiramente adocicado, com notas de frutos secos, e pela boa capacidade de conservação. Apresenta um crescimento em cachos, com estipe fino e píleo de cor branca. É menos agressivo na colonização do substrato e, normalmente, é colhido quando o píleo atinge cerca de 2cm de diâmetro, podendo chegar aos 7–9 cm na fase adulta. Quando cozinhado, desenvolve um sabor mais intenso e uma textura firme e ligeiramente crocante.	
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	23ºC
		Temperaturas do substrato	25ºC
		Luminosidade	Ausência
		Duração	21 dias
	Maturação	Temperatura da sala	18-20ºC
		Duração	40-50 dias
Indução da frutificação		Temperatura	Diminuir para 6-15ºC
		Humidade relativa	90-95%
		Raspar a superfície se não induzir antes dos 70 a 100 dias após a inoculação	
Frutificação		Temperatura da sala	Mínima: 13ºC
			Máxima: 18ºC
		Humidade relativa	90-95%
		Concentração de CO_2	2000-3000 ppm
		Luminosidade	500-1000 lux
Fluxos		Quantidade	1-2
		Intervalo	20 dias
		Humidade entre fluxos	95-100%
Duração total da produção		**3-4 meses**	
Produtividade		Cogumelos frescos / kg substrato hidratado	180-200g
Observações		Necessidade de ambiente frio e muito húmido	

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