# Ficha técnica de apoio à produção

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Origem** | | Ilhas Britânicas | | |
| **Nome científico** | | *Pleurotus euosmus* | | |
| **Nome comum** | | Ostra estragão | | |
| **Variedade** | | Estragão | | |
| **Código Biocélio** | | POE | | |
|  | | Espécie muito rara, encontrada nas antigas florestas das Ilhas Britânicas perto do Castelo de Richmond, no Norte de Yorkshire. Os corpos formam uma distinta e delicada trompeta e como o nome o sugere, o cheiro e o sabor lembram a erva aromática, estragão. Tem um aspeto marmoreado cinza claro. As laminas são longas e o estipe é curto ou por vezes ausente. O estipe é comestível embora um pouco fibroso. Apto para uma variedade ampla de substratos como toras de madeira, resíduos de café, cascas, palha e serragem de madeira. Após a colonização, pode esperar o desenvolvimento de primórdios após 4-8 dias. | | |
| **Substrato** | | Recomendado | Opção 1: 100% Palha de trigo<br><br>Opção 2: Mistura elaborada<br>75% Serradura<br>10% Cereais<br>10% Farelos<br>5% Sementes oleaginosas | |
| | | Humidade | 68% | |
| | | Tratamento | Pasteurização | Esterilização |
| **Inoculação** | | | 2% | 1% |
| **Incubação** | **Colonização** | Temperatura da sala | 21-27ºC | |
| | | Temperaturas do substrato | 26-35ºC | |
| | | Luminosidade | Ausência | |
| | | Duração | 7-14 dias | |
| | **Maturação** | **Não tem** | | |
| **Indução da frutificação** | | Temperatura | Diminuir para 18-24ºC | |
| | | Humidade relativa | 95-100% | |
| **Frutificação** | | Temperatura da sala | Mínima: 21ºC | |
| | | | Máxima: 27ºC | |
| | | Humidade relativa | 90-95% | |
| | | Concentração de $CO_2$ | <2000ppm | |
| | | Luminosidade | 750-1500 lux | |
| **Fluxos** | | Quantidade | 2-3 | |
| | | Intervalo | 14 dias | |
| | | Humidade entre frutificações | 95% | |
| **Duração total da produção** | | **2,5 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