Ficha técnica de apoio à produção

Origem			Ásia	
Nome científico			*Lentinula edodes*	
Nome comum			Shiitake	
Variedade			Donko	
Código Biocélio			LED	
			Variedade de elevada qualidade, apreciada pelos seus cogumelos escuros, carnudos e de aspeto robusto. Desenvolve-se melhor a temperaturas baixas, apresentando um crescimento mais lento, mas produzindo corpos de frutificação compactos, com chapéus espessos e ligeiramente curvados. Destaca-se pelo sabor intenso, rico e umami, com notas de madeira e frutos secos, e pelo aroma característico. O pé é firme, mas não excessivamente rijo, podendo também ser aproveitado na alimentação. É especialmente valorizado na gastronomia asiática, tanto fresco como desidratado, pois a secagem intensifica o seu aroma e sabor.	
Substrato		Recomendado		Mistura elaborada: 80% Serradura 10% Cereais 10% Farelo
		Embalagem		Polipropileno com microfiltro
		Humidade		62%
		Tratamento		Esterilização
Inoculação				1%
Incubação	**Colonização**	Temperatura da sala		23ºC
		Temperaturas do substrato		25ºC
		Luminosidade		Ausência
		Duração		13-15 dias
	Maturação	Duração		110 dias
Indução da frutificação		Temperatura		Diminuir 17-19ºC
		Humidade relativa		90-95%
		Remoção do plástico e colocação na sala de frutificação		
Frutificação		Temperatura da sala		Mínima: 14ºC
				Máxima: 17ºC
		Humidade relativa		85%
		Concentração de CO_2		400-800 ppm
		Luminosidade		500-1000 lux
Fluxos		Quantidade		3-5
		Intervalo		14-16 dias
		Repouso	Temperatura	19-24ºC
			Concentração de CO_2	1500-2500 ppm
			Humidade	85%
		Indução		Irrigar ou submergir o substrato 12h
Duração total da produção		**3-4 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