Ficha técnica de apoio à produção

Origem		Europa	
Nome científico		*Pholiota adiposa*	
Nome comum		Chestnut	
Variedade		Comercial	
Código Biocélio		PA	
		Apresenta chapéus convexos, de cor amarelo-acastanhada a laranja-ferrugem, com escamas castanhas mais concentradas no centro e um diâmetro entre 5 e 10 cm. Tem um sabor rico a nozes, ligeiramente doce, uma textura carnuda e um aroma amadeirado. As lâminas são inicialmente amarelo-pálidas, tornando-se castanho-avermelhadas com a maturação dos esporos. O pé é amarelado a castanho, mede entre 2,5 e 6 cm de altura e apresenta pequenas escamas, mais visíveis na base.	
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	22ºC
		Temperaturas do substrato	24ºC
		Luminosidade	Ausência
		Duração	28 dias
	Maturação	Temperatura da sala	15-18ªC
		Duração	10-14 dias
Indução da frutificação		Temperatura	Diminuir para 10-16ºC
		Humidade relativa	95-100%
Frutificação		Temperatura da sala	Mínima: 17ºC
			Máxima: 21ºC
		Humidade relativa	85-90%
		Concentração de CO_2	500-2000 ppm
		Luminosidade	500 lux
Fluxos		Quantidade	2-3
		Intervalo	21 dias
		Humidade entre fluxos	95-100%
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