

Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico Nome comum Variedade Código	<i>Pholiota adiposa</i> Chestnut Comercial PA	
	<p>Qualidades: Corpos de frutificação coloridos Sabor rico a nozes e levemente doce com textura carnuda e aroma amadeirado.</p> <p>Características: Chapéus convexos amarelo-acastanhado a laranja-ferrugem de 5 a 10 cm de diâmetro com escamas marrons sendo mais densas em direção ao centro. Os cogumelos castanhos mais jovens têm fragmentos de véu branco preso às escamas. Laminas amarelas pálidas a bronzeadas, tornando-se marrom-avermelhadas a laranja à medida que os esporos se formam. Corpo redondo de amarelo pálido a castanho de 5 a 10 mm de diâmetro e 2,5 a 6 cm de altura com escamas que geralmente se unem na base onde se prendem ao substrato.</p>	
Origem	Europa	
Substrato	Recomendado	Mistura elaborada nas seguintes proporções: 80% Serradura mista (fina e grossa) 10% Cereais 10% Farelo
	Embalagem	Polipropileno com microfiltro
	Enchimento do saco	Antes ou depois do tratamento, 3-4kg/saco
	Humidade	62-63%
	Tratamento	Esterilização
Inoculação	± 1%	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	22°C
	Temperatura do substrato	24°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	28 dias
Incubação (maturação)	Duração	10-14 Dias
Indução	Temperatura da sala	15-18°C
	Humidade Relativa	95%
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	17-21°C
	Humidade Relativa	85-90%
	Concentração de CO ₂	500-2000 ppm
	Luminosidade	500 Lux
Fluxos	Quantidade	2-3 fluxos
	Intervalo	3 semanas
	Humidade entre fluxos	95-100%
Produção média	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	