

# Ficha técnica de apoio à produção

<b>Nome científico</b>	<i>Pholiota adiposa</i>	
<b>Nome comum</b>	Chestnut	
<b>Variedade</b>	Comercial	
<b>Código</b>	PA	
	<p><b>Qualidades:</b>            Corpos de frutificação coloridos            Sabor rico a nozes e levemente doce com textura carnuda e aroma amadeirado.</p> <p><b>Características:</b>            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>	
<b>Origem</b>	Europa	
<b>Substrato</b>	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
	Humididade	62-63%
	Tratamento	Esterilização
<b>Inoculação</b>	± 1%	
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura da sala	22°C
	Temperatura do substrato	24°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	28 dias
<b>Incubação (maturação)</b>	Duração	10-14 Dias
<b>Indução</b>	Temperatura da sala	15-18°C
	Humididade Relativa	95%
<b>Condições de Frutificação</b>	Temperatura da sala	17-21°C
	Humididade Relativa	85-90%
	Concentração de CO <sub>2</sub>	500-2000 ppm
	Luminosidade	500 Lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade	2-3 fluxos
	Intervalo	3 semanas
	Humididade entre fluxos	95-100%
<b>Produção média</b>	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	