


# Ficha técnica de apoio à produção

<b>Nome científico</b> <b>Nome comum</b> <b>Variedade</b> <b>Código</b>	<i>Pleurotus ostreatus</i> Também conhecido como pleuroto cinzento, repolga, cogumelo ostra Silvestre (wildtype) POWT	
	<b>Qualidades:</b> Estirpe muito rápida a colonizar Fácil de produzir  <b>Características:</b> Frutifica mesmo em alturas do ano mais quentes. Espécie isolada a partir de exemplares que foram colhidos em Portugal	
<b>Origem</b>	Portugal	
<b>Substrato</b>	Recomendado	Opção 1: 100% palha  Opção 2: Mistura elaborada: 75% Serradura 10% Cereais 10% Farelos 5% Sementes oleaginosas
	Embalagem	PE ou HDPE, perfurado de 10-15Cm
	Diâmetro do saco	35Cm
	Comprimento do saco	Ilimitado
	Humidade	65-70%
	Tratamento	Esterilização/ Pasteurização
<b>Inoculação</b>	± 1% (esterilização) ou ± 2% (pasteurização)	
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura da sala	23°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	12-20 Dias
<b>Indução</b>	Temperatura	6-15°C
	Humidade Relativa	90-95%
<b>Condições de Frutificação</b>	Temperatura da sala	Mínima: 13°C Máxima: 25°C
	Humidade Relativa	85-95%
	Concentração de CO <sub>2</sub>	<1000 Ppm
	Luminosidade	800-1500 Lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade	2-5
	Intervalo	7-10 Dias
<b>Produção média</b>	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	
<b>Observações</b>	As temperaturas são as ótimas, mas podem ir além destes valores	