



<b>Nome científico</b>	<b><i>Hypsizygus ulmarius</i></b>
<b>Estirpe</b>	Comercial
<b>Nomes comuns</b>	“pleuroto” branco, “pleuroto” dos ulmeiros ou shirotamogitake
<b>Zona de origem</b>	-
<b>Referência Q. Natural</b>	<b>420 - HU</b>
<b>Descrição</b>	É um cogumelo que aparece em florestas temperadas de quase todos os continentes, tem uma aparência semelhante aos <i>Pleurotus ostreatus</i> , no entanto com uma textura e sabor mais agradáveis. É muito popular no Japão e praticamente ainda não é produzido na Europa nem na América. Cresce em cachos e os chapéus dos cogumelos podem atingir grandes diâmetros (15cm). Ao contrário dos <i>P. ostreatus</i> , tem a vantagem de continuar a ganhar peso mesmo após os chapéus ficarem aplanados, obtendo-se assim uma maior eficiência biológica.
<b>Substratos recomendados</b>	Resíduos lenho-celulósicos
<b>Tratamento do substrato</b>	Idealmente esterilização; ou pasteurização (utilizando mais inóculo)
<b>Inoculação</b>	± 1% (p/p) de spawn (esterilização) ou pelo menos 3% em substratos pasteurizados
<b>Recipientes</b>	PE ou HDPE com diâmetro máximo de 35cm perfurados a cada 10 ou 15cm
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura ambiente: 21 a 27°C Tempo: cerca de 14 a 21 dias
<b>Incubação (maturação)</b>	Tempo: cerca 7 dias
<b>Indução</b>	Temperatura 10 a 13°C com humidade relativa entre 98 a 100%
<b>Frutificação</b>	Temperatura ambiente: 13 a 18°C Humidade relativa: 94 a 98% Concentração de CO <sub>2</sub> : 600 a 1500ppm Luz: 500 a 1000 lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade: 2 fluxos Intervalo: cerca de 7 a 10 dias
<b>Produtividade esperada</b>	100 a 200g de cogumelos por cada Kg de substrato hidratado
<b>Observações:</b>	Os valores referentes a temperaturas são as óptimas, mas podem ir além destes valores



Quadrante Natural - Micologia e Ambiente, Lda.  
Rua Luís Oliveira Guimarães, 7A  
1750-328 Lisboa  
NIF: 508 919 975  
Tel.: 210 993 241 / 910 911 777  
www.quadrante-natural.pt