



Nome científico	<i>Pleurotus ostreatus var. florida</i>
Estirpe	Comercial
Nomes comuns	pleuroto cinzento, repolga, cogumelo ostra
Zona de origem	América do Norte (Flórida)
Referência Q. Natural	383 - POF
Descrição	Esta variedade de <i>Pleurotus</i> gera muitos grupos de primórdios, distribuídos por todo o substrato. É uma variedade ideal para produzir com temperaturas mais elevadas. Os cogumelos têm dimensões médias (+/- 5 cm de diâmetro) com chapéu afunilado e pé alongado. A cor varia muito com a temperatura e a luz, indo do creme claro até ao cinzento-azulado. O tempo de prateleira é inversamente proporcional à temperatura de cultivo.
Substratos recomendados	Resíduos lenho-celulósicos
Tratamento do substrato	Pasteurização (pelo menos 4h a 62°C no centro do substrato) ou esterilização
Inoculação	± 1% (p/p) de spawn (esterilização) ou ± 2% a 5% (p/p) de spawn (pasteurização)
Recipientes	PE ou HDPE com diâmetro máximo de 35cm perfurados a cada 10 ou 15cm
Incubação (colonização)	Temperatura ambiente: 20 a 22°C Temperatura do substrato: 25 a 30 °C Tempo: cerca de 12 a 14 dias
Indução:	Temperatura 15 a 20°C com humidade relativa entre 90 a 95%
Frutificação	Temperatura ambiente: 11 a 28°C, mas idealmente 13 a 20°C Humidade relativa: 85% Concentração de CO ₂ : menor que 1000ppm Luz: 800 a 1500 lux
Fluxos	Quantidade: 2 a 3 fluxos Intervalo: 8 a 10 dias Repouso: Aumentar a humidade relativa entre fluxos para 90 a 95% Duração total do ciclo: cerca de 2,5 meses
Produtividade esperada	200 a 250g de cogumelos por cada Kg de substrato hidratado
Observações:	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