



Nome científico	<i>Flammulina velutipes</i>
Estirpe	Comercial – creme
Nomes comuns	enoki “branco”
Referência Q. Natural	401 – FVB
Descrição	Cogumelo muito atractivo que produz cachos muito elegantes. É uma espécie cosmopolita que aparece no campo pós as primeiras geadas das regiões temperadas e frias. Esta estirpe é naturalmente creme e produz pequenos cogumelos em cachos. No Japão este cogumelo é produzido em garrafas com um colar com o objectivo do pé se alongar até aos 10 a 15cm. Nestas circunstâncias os cachos destes cogumelos produzem chapéus muito pequenos com cerca de 5mm.
Substratos recomendados	Resíduos lenho-celulósicos
Tratamento do substrato	Esterilização a 121°C
Inoculação	± 1% (p/p) de spawn (esterilização)
Incubação (colonização)	Temperatura ambiente: 23°C Temperatura do substrato: 25°C Tempo: cerca de 14 dias
Incubação (maturação)	Temperatura ambiente: 18 a 20°C Tempo: cerca de 20 dias
Recipientes	Sacos ou frascos de polipropileno (para esterilização)
Indução:	Temperatura 7 a 10°C
Frutificação	Temperatura ambiente: 13 a 16°C Humidade relativa: 90 a 95% Concentração de CO ₂ : 3000 a 4000 ppm Luz: 100 a 200 lux
Fluxos	Quantidade: 2 fluxos Intervalo: cerca de 10 a 12 dias
Produtividade esperada	150 a 200g de cogumelos por cada Kg de substrato hidratado
Observações:	A forma dos cogumelos é fortemente influenciada pela concentração de dióxido de carbono



Quadrante Natural - Micologia e Ambiente, Lda.
Rua Luis Oliveira Guimarães, Loja 7A
1750-328 Lisboa
NIF: 508 919 975
Tel.: 910 911 777