



Nome científico	<i>Lentinula edodes</i>
Estirpe	tipo donko
Nomes comuns	shiitake, cogumelo chinês
Zona de origem	Ásia
Referência Q. Natural	241
Descrição	Esta variedade de shiitake frutifica com temperaturas mais baixas. Neste caso produz cogumelos tipo donko muito escuros e carnudos. O sabor desta estirpe é muito intenso. O pé não é demasiado rijo e por isso é comestível.
Substratos recomendados	Resíduos lenho-celulósicos
Tratamento do substrato	Esterilização a 121°C (preferencial)
Inoculação	± 1% (p/p) de spawn
Recipientes	Sacos de PEAD ou PP para esterilização
Incubação (colonização)	Temperatura ambiente: 23°C Temperatura do substrato: 25°C Tempo: 13 a 15 dias
Incubação (maturação)	Temperatura ambiente: 17 a 19°C Tempo: cerca de 110 dias
Indução:	Remoção do plástico e colocação na sala de frutificação
Frutificação	Temperatura ambiente: 14 a 17°C Humidade relativa: 85% Concentração de CO ₂ : 400 a 800ppm Luz: 500 a 1000 lux
Fluxos	Quantidade: 3 a 5 fluxos Intervalo: 14 a 16 dias Repouso: aumentar temperatura para 19 a 24°C e CO ₂ para 1500 a 2500ppm; humidade relativa a 85% Indução de primórdios: irrigar o substrato ou submergir durante 12 horas
Produtividade esperada	200 a 250g de cogumelos por cada Kg de substrato hidratado
Observações:	Os valores referentes a temperaturas são as óptimas, no caso do shiitake as gamas aceitáveis vão por vezes muito 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