



Nome científico	<i>Lentinula edodes</i>
Estirpe	tipo donko
Nomes comuns	shiitake, cogumelo chinês
Zona de origem	Japão
Referência Q. Natural	243
Descrição	É uma estirpe que produz cogumelos de elevada qualidade, com mais tempo de prateleira. Os cogumelos apresentam chapéus grandes e aplanados, com muitas escamas brancas e pés firmes. Primeiro fluxo abundante. Gosta de tempo frio pelo que gera menos primórdios a temperaturas acima de 18°C
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: 20 a 22°C Temperatura do substrato: 23°C Tempo: 13 a 15 dias
Incubação (maturação)	Temperatura ambiente: 17 a 19°C Tempo: 70 a 95 dias
Indução:	Remoção do plástico e colocação na sala de frutificação
Frutificação	Temperatura ambiente: 14 a 16°C Humidade relativa: 88% a 93% Concentração de CO ₂ : 400 a 600ppm Luz: 500 a 1000 lux
Fluxos	Quantidade: 3 a 5 fluxos Intervalo: 10 a 12 dias Repouso: aumentar temperatura para 19 a 24°C e CO ₂ para 1500 a 2500ppm; descer humidade relativa a 85% Indução de primórdios: irrigar o substrato ou submergir durante 12 horas
Produtividade esperada	200 a 300g 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