



<b>Nome científico</b>	<b><i>Pleurotus ostreatus</i></b>
<b>Estirpe</b>	silvestre
<b>Nomes comuns</b>	pleuroto cinzento, repolga, cogumelo ostra
<b>Zona de origem</b>	Portugal Continental
<b>Referência Q. Natural</b>	<b>380 - POL</b>
<b>Descrição</b>	É um cogumelo que foi isolado do campo em 2008. É uma estirpe muito rápida a colonizar o substrato e por isso muito fácil de produzir. Os cogumelos são muito escuros quando recebem luz suficiente. Frutifica mesmo em alturas do ano mais quentes.
<b>Substratos recomendados</b>	Resíduos lenho-celulósicos
<b>Tratamento do substrato</b>	Pasteurização (pelo menos 4h a 62°C no centro do substrato) ou esterilização
<b>Inoculação</b>	± 1% (p/p) de spawn (esterilização) ou ± 2% a 5% (p/p) de spawn (pasteurização)
<b>Recipientes</b>	PE ou HDPE com diâmetro máximo de 35cm perfurados a cada 10 ou 15cm
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura ambiente: 23°C Temperatura do substrato: 25°C Tempo: cerca de 12 a 20 dias
<b>Indução:</b>	Temperatura 6 a 15°C com humidade relativa entre 90 a 95%
<b>Frutificação</b>	Temperatura ambiente: 13 a 25°C Humidade relativa: 85 a 95% Concentração de CO <sub>2</sub> : menor que 1000ppm Luz: 800 a 1500 lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade: 2 a 5 fluxos Intervalo: cerca de 7 a 10 dias Repouso: Aumentar a humidade relativa entre fluxos
<b>Produtividade esperada</b>	200 a 250g 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