



<b>Nome científico</b>	<b><i>Lentinus tigrinus</i></b>
<b>Estirpe</b>	Portuguesa
<b>Nomes comuns</b>	cogumelo tigre, cogumelo dos salgueiros
<b>Zona de origem</b>	Portugal Continental
<b>Referência Q. Natural</b>	<b>601</b>
<b>Descrição</b>	Espécie inovadora no mercado, lançada pela Quadrante Natural em Portugal. O <i>Lentinus tigrinus</i> é um cogumelo que apresenta uma carne suave e mole, com um odor intenso agradável a farinha e manteiga, o que o torna muito atractivo para o consumo. É de fácil produção pois cresce numa vasta gama de temperaturas aproximadamente de 20 a 35°C. Tem uma boa conservação entre 2 a 5°C durante 9 a 12 dias.
<b>Substratos recomendados</b>	Resíduos lenho-celulósicos (sugestão: serradura 77%, suplementos 20% e Carbonato de cálcio 3%)
<b>Tratamento do substrato</b>	Pasteurização (pelo menos 4h a 62°C no centro do substrato) ou esterilização
<b>Inoculação</b>	± 3% (p/p) de spawn (pasteurização) ou ± 1% (p/p) de spawn (esterilização)
<b>Recipientes</b>	Sacos de PEAD ou PP para esterilização
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura ambiente: 23 a 28°C Temperatura do substrato: 25 a 30°C Tempo: cerca de 7 a 12 dias
<b>Incubação (maturação)</b>	Temperatura ambiente: 25°C Tempo: cerca de 7 dias
<b>Indução:</b>	Temperatura 20 a 25°C com humidade relativa entre 98 a 100%
<b>Frutificação</b>	Temperatura ambiente: 20 a 25°C Humidade relativa: 70 a 90% Concentração de CO <sub>2</sub> : renovação do ar 6 vezes por hora Luz: 800 a 1500 lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade: 2 a 3 fluxos Intervalo: 3 semanas
<b>Produtividade esperada</b>	150 a 350g de cogumelos frescos por cada Kg de substrato hidratado
<b>Observações:</b>	

