

Imagem não disponível

Imagem não disponível

Imagem não disponível

Nome científico *Pleurotus ostreatus*

Estirpe Comercial – variedade “super-rápida”

Nomes comuns pleuroto cinzento, repolga, cogumelo ostra

Zona de origem Europa

Referência Q. Natural 385 – POSR

Descrição Esta estirpe é uma alternativa interessante quando é necessária uma produção mais rápida. Permite bons resultados a temperaturas mais baixas (até 20° C). Os grupos de primórdios, numerosos, aparecem poucos dias após a incubação. O diâmetro dos chapéus, a qualidade dos cogumelos e a intensidade da cor são inversamente proporcionais à temperatura de cultivo.

Substratos recomendados Resíduos lenho-celulósicos

Tratamento do substrato Pasteurização (pelo menos 4h a 62°C no centro do substrato) ou esterilização.

Inoculação ± 1% (p/p) de spawn (esterilização) ou ± 2% a 5% (p/p) de spawn (pasteurização)

Incubação (colonização) Temperatura ambiente: 10 a 22°C
Temperatura do substrato: 25-30°C
Tempo: cerca de 12 a 14 dias

Sacos recomendados: PE ou HDPE com diâmetro máximo de 35cm perfurados a cada 10 ou 15cm.

Indução: Temperatura 15 a 20°C com humidade relativa entre 90 a 95%

Frutificação Temperatura ambiente: 10 a 25°C, mas idealmente 13 a 20°C
Humidade relativa: 85%
Concentração de CO₂: menos de 1000ppm
Luz: 800-1500 lux

Fluxos Quantidade: 2 a 3 fluxos
Intervalo: 8 a 10 dias
Aumentar a humidade relativa entre fluxos para 90 a 95%
Duração total do ciclo: cerca de 2,5 meses

Produtividade esperada 200 a 250g de cogumelos por cada Kg de substrato hidratado

Observações: Os valores referentes a temperaturas são as óptimas, mas podem ir além destes valores



Quadrante Natural - Micologia e Ambiente, Lda.
Rua Luis Oliveira Guimarães, Loja 7A
1750-328 Lisboa
NIF: 508 919 975
Tel.: 910 911 888