



Nome científico	<i>Pleurotus ostreatus var. columbinus</i>
Estirpe	Comercial – rústica
Nomes comuns	pleuroto cinzento, repolga, cogumelo ostra
Zona de origem	Oeste Europeu
Referência Q. Natural	384 - POC
Descrição	Esta variedade de <i>Pleurotus</i> gera muitos grupos de primórdios, distribuídos por todo o substrato. É uma variedade ideal para produzir com temperaturas mais elevadas. Os cogumelos têm dimensões médias (+/- 5 cm de diâmetro) com chapéu afunilado e pé alongado. A cor varia muito com a temperatura e a luz, indo do creme claro até ao cinzento-azulado. O tempo de prateleira é inversamente proporcional à temperatura de cultivo.
Substratos recomendados	Resíduos lenho-celulósicos
Tratamento do substrato	Idealmente esterilização; ou pasteurização (utilizando mais inóculo)
Inoculação	± 1% (p/p) de spawn (esterilização) ou pelo menos 3% em substratos pasteurizados
Recipientes	PE ou HDPE com diâmetro máximo de 35cm perfurados a cada 10 ou 15cm
Incubação (colonização)	Temperatura ambiente: 20 a 22°C Temperatura do substrato: 25 a 30 °C Tempo: cerca de 15 a 17 dias
Indução:	Temperatura 6 a 15°C com humidade relativa entre 90 a 95%
Frutificação	Temperatura ambiente: 11 a 20°C, mas idealmente 15 a 18°C Humidade relativa: 85% Concentração de CO ₂ : menor que 1000ppm Luz: 800 a 1500 lux
Fluxos	Quantidade: 2 a 3 fluxos Intervalo: 10 a 14 dias Repouso: Aumentar a humidade relativa entre fluxos para 90 a 95% Duração total do ciclo: cerca de 3 meses
Produtividade esperada	150 a 200g 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 Luís Oliveira Guimarães, 7A
1750-328 Lisboa
NIF: 508 919 975
Tel.: 210 993 241 / 910 911 777
www.quadrante-natural.pt