


## Ficha técnica de apoio à produção

<b>Nome (estirpe)</b>	<i>Hypsizygus ulmarius</i> Também conhecido como cogumelo branco, cogumelo do ulmeiro	
	<p><b>Qualidades:</b>  Eficiência biológica elevada  Textura e sabor agradável</p> <p><b>Características:</b>  Tem uma aparência semelhante aos <i>Pleurotus ostreatus</i>, no entanto com textura e sabor mais agradáveis. Cresce em cachos e os chapéus podem atingir grandes diâmetros, cerca de 15cm. Ao contrário dos <i>Pleurotus ostreatus</i>, tem a vantagem de continuar a ganhar peso mesmo após os chapéus ficarem planos.</p>	
<b>Origem</b>	Comercial	
<b>Substrato</b>	Recomendado	Opção 1: 100% palha  Opção 2: Mistura elaborada 75% Serradura 10% Cereais 10% Farelos 5% Sementes oleaginosas
	Embalagem	PE ou HDPE, perfurado a cada 10-15Cm
	Diâmetro máximo	35Cm
	Comprimento máximo	Ilimitado
	Humidade	68%
	Tratamento	Esterilização, 121°C / Pasteurização: 4h, 62°C
<b>Inoculação de micélio</b>	± 1% (esterilização) ou ± 3% (pasteurização)	
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura da sala	21-27°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	14-21 Dias
<b>Incubação (maturação)</b>	Tempo	7 Dias
<b>Indução da frutificação</b>	Temperatura	10-13°C
	Humidade Relativa	98-100%
<b>Condições de Frutificação</b>	Temperatura da sala	13-18°C
	Humidade relativa	94-98%
	Concentração de CO <sub>2</sub>	<1000ppm
	Luminosidade	600-1500 Lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade	2
	Intervalo	7-10 Dias
<b>Duração da produção total</b>	2 Meses	
<b>Produção média</b>	100-200g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	