


# Ficha técnica de apoio à produção

<b>Nome científico</b> <b>Nome comum</b> <b>Variedade</b> <b>Código</b>	<i>Pleurotus ostreatus</i> Também conhecido como pleuroto cinzento, repolga, cogumelo ostra Superprodutiva POSP	
	<b>Qualidades:</b> Crescimento rápido (variedade superprodutiva) Elevado rendimento Excelente qualidade dos corpos dos cogumelos  <b>Características:</b> Estirpe híbrida altamente produtiva com frutificações fortes. Frutos grandes e espessos com diâmetros entre 8 a 12 centímetros com caule pequeno. Cor tipicamente cinzento-azul (temperatura abaixo de 15°C) até cinzento-acastanhado. São muito saborosos e conservam bem com tempo de prateleira razoável de 8-10 dias.	
<b>Origem</b>	Europa	
<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 de 10-15Cm
	Diâmetro máximo	35Cm
	Comprimento máximo	Ilimitado
	Humidade	65-70%
	Tratamento	Esterilização / Pasteurização
<b>Inoculação de micélio</b>	± 1% (esterilização) ou ± 2% (pasteurização)	
<b>Incubação</b>	Temperatura da sala	20-22°C
	Temperatura do substrato	25-30°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	19-22 Dias
<b>Indução da frutificação</b>	Temperatura:	Diminuir para 6-15°C
	Humidade Relativa	90-95 %
<b>Condições de Frutificação</b>	Temperatura da sala	Mínima: 5°C Ótima: 10-17°C Máxima: 20°C
	Humidade Relativa	85%
	Concentração de CO <sub>2</sub>	<1000ppm
	Luminosidade	800-1500 Lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade	2-3
	Intervalo	1-2 Semanas
	Humidade entre frutificações	Aumentar para 90%
<b>Duração da produção total</b>	3 Meses	
<b>Produção média</b>	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	