

Ficha técnica de apoio à produção

Nome (estirpe)	<i>Agrocybe aegerita</i> Também conhecido como Cogumelo do choupo ou Pioppino	
	Qualidades: Muito comum no Sul Europeu/ Mediterrâneo Crescem em clusters Elevado rendimento Características: Chapéus perfeitos com diâmetros de 3 a 6cm Pé com 1cm de diâmetro	
Origem	Silvestre	
Substrato	Recomendado	Mistura elaborada nas seguintes proporções: 80% Serradura mista (fina e grossa) 10% Cereais 10% Farelo
	Embalagem	Polipropileno com microfiltro
	Enchimento do saco	Antes ou depois do tratamento, 3-4kg/saco
	Humidade	65-68%
	Tratamento	Esterilização
Inoculação	± 1% Esterilização / ±2% Pasteurização	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	
	Temperatura do substrato	25-30°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	15-17 Dias
Incubação (maturação)	Temperatura da sala	18-20°C
	Duração	30-40 Dias
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	16-22°C
	Humidade Relativa	80-85%
	Concentração de CO ₂	<2000ppm
	Luminosidade	500-1000 Lux
Fluxos	Quantidade	2
	Intervalo	14 Dias
Produção média	180-200g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	
Observações	Prevenir infestações na sala de produção. Esta espécie atrai <i>Drosophila</i>	