


Ficha técnica de apoio à produção

Nome (estirpe)	<i>Lentinula edodes</i> variedade donko Também conhecido como Shiitake	
	<p>Qualidades: Excelente qualidade dos corpos de frutificação Sabor intenso</p> <p>Características: Esta variedade frutifica com temperaturas mais baixas. Produz cogumelos tipo donko muito escuros e carnudos. O sabor desta estirpe é muito intenso. O pé não é demasiado rijo e é comestível.</p>	
Origem	Asia	
Substrato	Recomendado	Mistura elaborada: 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	62%
	Tratamento	Esterilização a 121°C
Inoculação	± 1%	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	23°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	13-15 Dias
Incubação (maturação)	Temperatura da sala	17-19°C
	Duração	110 Dias
Indução	Remoção do plástico e colocação na sala de frutificação	
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	14-17°C
	Humidade Relativa	85% ^a C
	Concentração de CO ₂	400-800 ppm
	Luminosidade	500-1000 Lux
Fluxos	Quantidade	3-5
	Intervalo	14-16 Dias
	Repouso	Temperatura entre 19-24°, CO ₂ a 1500-2500 ppm e humidade a 85%
	Indução	Submergir/irrigar substrato durante 12h
Produção média	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	