



<b>Nome científico</b>	<b><i>Lentinula edodes</i></b>
<b>Estirpe</b>	tipo koshin
<b>Nomes comuns</b>	shiitake, cogumelo chinês
<b>Zona de origem</b>	Ásia
<b>Referência Q. Natural</b>	<b>240</b>
<b>Descrição</b>	Esta variedade de shiitake frutifica bem com temperaturas mais elevadas. Os cogumelos são numerosos, com chapéus claros e poucos carnudos. O tamanho varia entre 7 a 9 cm de diâmetro. Produzidos a temperaturas mais baixas os chapéus tornam-se mais escuros e mais carnudos.
<b>Substratos recomendados</b>	Resíduos lenho-celulósicos
<b>Tratamento do substrato</b>	Esterilização a 121°C (preferencial)
<b>Inoculação</b>	± 1% (p/p) de spawn
<b>Recipientes</b>	Sacos de PEAD ou PP para esterilização
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura ambiente: 23°C Temperatura do substrato: 25°C Tempo: cerca de 20 dias
<b>Incubação (maturação)</b>	Temperatura ambiente: 20-22°C Tempo: cerca de 90 dias
<b>Indução:</b>	Remoção do plástico e colocação na sala de frutificação
<b>Frutificação</b>	Temperatura ambiente: 16 a 20°C Humidade relativa: 85% Concentração de CO <sub>2</sub> : 800 a 1200ppm Luz: 500-1000 lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade: 3 a 5 fluxos Intervalo: cerca de 8 dias Repouso: aumentar temperatura para 20 a 22°C e CO <sub>2</sub> para 1700 a 2500ppm; humidade relativa a 85% Indução de primórdios: irrigar o substrato ou submergir durante 12 horas
<b>Produtividade esperada</b>	200 a 300g de cogumelos por cada Kg de substrato hidratado
<b>Observações:</b>	Os valores referentes a temperaturas são as óptimas, no caso do shiitake as gamas aceitáveis vão por vezes muito 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