



Nome científico	<i>Pleurotus ostreatus</i>
Estirpe	Comercial – variedade “super-produtiva”
Nomes comuns	pleuroto cinzento, repolga, cogumelo ostra
Zona de origem	Europa
Referência Q. Natural	382 - POSP
Descrição	É uma estirpe comercial utilizada por muitos produtores europeus, pois é rápida a colonizar o substrato, com uma elevada eficiência biológica e produz cogumelos de excelente qualidade. Estes são pesados, muitos cachos de cogumelos apresentam uma cor azulada (com temperaturas abaixo de 15°C) ou cinzenta-acastanhada. Os cogumelos são normalmente grandes (7 a 10cm de diâmetro) com pé tendencialmente curto. Têm sabor muito agradável e têm uma melhor conservação refrigerada.
Substratos recomendados	Resíduos lenho-celulósicos
Tratamento do substrato	Pasteurização (pelo menos 4h a 62°C no centro do substrato) ou esterilização
Inoculação	± 1% (p/p) de spawn (esterilização) ou ± 2% a 5% (p/p) de spawn (pasteurização)
Recipientes	PE ou HDPE com diâmetro máximo de 35cm perfurados a cada 10 ou 15cm
Incubação (colonização)	Temperatura ambiente: 20 a 22°C Temperatura do substrato: 25 a 30 °C Tempo: cerca de 19 a 22 dias
Indução:	Temperatura 6 a 15°C com humidade relativa entre 90 a 95%
Frutificação	Temperatura ambiente: 5 a 20°C, mas idealmente 10 a 17°C Humidade relativa: 85% Concentração de CO ₂ : menor que 1000ppm Luz: 800 a 1500 lux
Fluxos	Quantidade: 2 a 3 fluxos Intervalo: 1 a 2 semanas Repouso: Aumentar a humidade relativa entre fluxos para 90% Duração total do ciclo: cerca de 3 meses
Produtividade esperada	200 a 250g de cogumelos por cada Kg de substrato hidratado
Observações:	Os valores referentes a temperaturas são as óptimas, mas podem ir 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