

Lentinula Edodes, Shiitake

Description

Chapeau : 5-25cms de diamètre

Exhalaison : similaire au shiitaké frais, astringent et moisie, plaisante lorsqu'en sciure

Nom scientifique : Lentinula Edodes

Caractéristique du mycélium: cotonneux allant vers le marron foncé, apparence de bois

Culture sur agar : MYA, PDYA ou OMYA

Substrat de colonisation : grains pour les Gen 1 et 2 ;

Sciure stérilisée pour la Gen 3

Substrat de fruitaison : sciure enrichie

Récolte potentielle: de 25 à 50 %



Paramètres de culture

Incubation:

Température: 21 à 27°C

Taux d'humidité : 95-100 %

Durée : 35 à 70 jours

CO₂ : >10000 ppm

Echange d'air frais: 0 à 1 par heure

Lumière requise: 50-100 lux

Formation des primordia:

Température: 10 à 16°C ou 16 à 21°C selon la souche (chaude ou froide)

Taux d'humidité: 98-100 %

Durée: 5 à 7 jours

CO₂ : <1000 ppm

Echanges d'air frais : 4 à 7 par heure

Lumière requise : 500 à 2000 lux

Fruitaison:

Température : 16 à 18°C ou 21 à 27°C

Taux d'humidité : 60-80 %

Durée: entre 5 et 8 jours

CO₂ : <1000 ppm

Echange d'air frais : 4 à 8 par heure

Lumière requise : 500-2000 lux

Récolte : toutes les 2 à 3 semaines pendant 8 à 12 semaines