


MADE
IN POLAND



K102

Обща характеристика

Новото предложение на нашата фирма се нарича KANMYCEL 102. Това е шамът със златно-кафяви шапки и бели пънчета. Кафявите печурки са предназначени главно за експорт, трябва да се подчертае, че този шам много лесно се съхранява. При навлизането на пазара винаги трябва да се наблегне на вкусови качества на този шам. Препоръча се за компост от II и III фаза.

Компост

Стандартен, без амоняк и патогенни фактори.

Посев на мицела и инкубация

Препоръчителна доза за 1m² е 500 грама мицела. При по-големи производствени обеми се препоръчва 6 литра на тон компост от I фаза. Температурата на прорастване е 25 °С. Период на инкубация 14 дни или 17 при по-големи обеми.

Подхранване

Също както при белите шамове, подхранването, особено след третата фаза, е препоръчано.

Покривен материал

Влажен, тежък, да има възможност за отвеждане на газове. Дебелина на пласта - 5cm.

Рошене

Също както при белите шамове. При използването на мицела от какинг-метода рошенето не се извършва.

Поливки

Стандартно поливане на покривния материал до момента на шок.

Шок

Внимателно наблюдавайте навлизане на мицела в покривния материал и в подходящ момент започнете охлаждането. В разстояние на 24-36 часа трябва да се понижи въздушната температура до 17 °С

Изпаряване

Поддържайте дефицита на вода, за да стимулирате растежа на зародиши.

Реколта и поливки

Плодното тяло става по-плътно, ако отглеждането се извършва при температура 15-66°C. След обирание на гъбите повишете въздушната температура и полейте с вода.

Внимание: Кафявите шамове са много чувствителни към поливките по време на фаза „щифт“. Ако решите да поливате печурките би трябвало гуглите да имат поне 8 мм в диаметър. Здравите култури дават плод до или 4-та вълна.

Хигиена

Отглеждането на печурки е интензивна монокултура изискваща специална хигиена. В тази инструкция представихме само най-важни информации за шам К 102.

Препоръчаме Ви да се запознаете с книгите:

Uprawa pieczarki (Отглеждане на печурки) K. Szudyga

Pieczarka. Intensywna odmiana. (Печурка. Интензивно отглеждане) N. Sakson

Ochrona pieczarki (Съхраняване на печурка) J. Maszkiewicz

Производство на гъбен мицел за печурка

Franciszek i Ludwik Kania

ul. Wolności 48

43-211 Piasek k. Pszczyny

tel./fax +48 32 211-48-80

www.kanmycel.pl



