



K102

OBECNÁ CHARAKTERISTIKA

Nová nabídka naší firmy se jmenuje KANMYCEL 102. Je to odrůda vytvářející zlatohnědé klobouky, osazené na bílém tření. Jelikož jsou „hnědé žampiony“ hlavně pro export, je třeba zdůraznit, že plodnice této odrůdy se skvěle skladují. Při podmaňování tuzemského trhu je třeba vždy zdůrazňovat výjimečné aromatické vlastnosti této odrůdy. Doporučuje se pro substráty po II. a III. fázi.

SUBSTRÁT

Standardní, bez čpavku a chorobotvorných činitelů.

OSEV MYCELIA A INKUBACE

Doporučovaná dávka na 1 m² je 500 gramů podhoubí. Při hromadném osevu se doporučuje 6 litrů na tunu substrátu z I. fáze. Teplota vzrůstu 25°C. Inkubační doba v kostkách 14 dnů. V případě hromadného osevu 17 dnů.

PŘÍKRMOVÁNÍ

Obdobně jako bílé odrůdy, příkrmování, obzvláště po III. fázi se doporučuje.

KRYCÍ ZEMINA

Rozhodně vlhká, těžká, s možností odvádění plynů. Tloušťka vrstvy 5 cm.

ČESÁNÍ

Jako u bílých odrůd nebo používání prohrabaného podhoubí v tom případě bez česání.

ZALÉVÁNÍ

Standardní zavlažování krycí zeminy do šoku.

ŠOK

Sledujte prorůstání nebo regeneraci podhoubí v krycí zemině a včas zahajte ochlazování, aby se podhoubí „nevytilo“ na povrch zeminy. Teplotu vzduchu snižte v průběhu 24-36 hodin na 17°C.

VYPAŘOVÁNÍ

Vzrůst vytvořených hnízd stimuluje udržováním úbytku vlhkosti.

SKLIZEŇ A ZALÉVÁNÍ

Hutnost tkáně plodnice posiluje pěstění při teplotě vzduchu 15-16°C. Po sklizni vlny je třeba zvýšit teplotu vzduchu a doplnit zásobu vody.

POZOR: hnědé odrůdy jsou citlivé na zalévání ve stádiu špendlíku. Pokud jste se rozhodli žampiony zalévat, měly by mít průměr klobouku alespoň 8 mm. Zdravé pěstby vydávají plody až do IV. vlny včetně.

HYGIENA

Žampiony jsou intenzivní MonokulturOU vyžadující Zvláštní Hygienu. V tomto návodu jsme uvedli pouze nejdůležitější údaje týkající se odrůdy K 102.

Vše doporučíme základní literaturu:

Goraco polecamy podstawową lekturę: „UPRAWA PIECZARKI” autor: K.Szudyga „PIECZARKA-UPRAWA INTENSYWNA” autor: N.Sakson „OCHRONA PIECZARKI” praca zbiorowa KOORDYNATOR J. Maszkiewicz

Wytwórnia Grzybni Pieczarek

Franciszek i Ludwik Kania

ul. Wolności 48 43-211 Piasek k. Pszczyny

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

www.kanmycel.pl



