



WIP



CHARAKTERISTIKA

Kanmycel WIP je odrůda bílého žampionu, patří do skupiny nepřímých odrůd s mohutnými a pevnými plodnicemi, které se skvěle skladují, se sněhobílou barvou slupky; vyznačuje se hladkým kloboukem, skvělou strukturou plodnice a snadností tvoření hnízd. Odrůdu doporučujeme do substrátů z II. i III. fáze.

TRVANLIVOST

Kanmycel WIP je pevná, tvrdá houba a má skvělou obchodní trvanlivost. Pro udržení optimálních výsledků by měla být sklizená houba zchlazena a poté skladována při teplotě mezi 1 až 3 °C.

POKyny PRO PĚSTOVÁNÍ

- Teplota inkubace mycelia 24-26°C!!!
- Preferované těžké krycí zeminy. Tloušťka vrstvy 45-55 mm. (možnost použití prohrabaného podhoubí Kanmycel)
- Nezavlažujte krycí zeminu a substrát, pokud jsou studené; teplota pokládané krycí zeminy by neměla být nižší než 12°C.
- Zavlažování krycí zeminy se doporučuje zahájit 2. den po naložení zeminy, v malých dávkách cca 1 l/m², při nízkém tlaku (do 0,4 atm.)
- Celkové množství vody nalité od nanesení krycí zeminy do „šoku“ závisí na několika faktorech (typ krycí zeminy, její vlhkost, vlhkost substrátu, jeho aktivita, odpařování).
- Rozhodnutí o dávkování vody dělejte na základě průběžného pozorování v pěstírně.
- Během prorůstání podhoubí do krycí zeminy by teplota v substrátu neměla přesáhnout 28°C.
- Udržujte v té době vlhkost vzduchu 95-96% a koncentraci kyslíčnicku uhličitého nad 3000 ppm.
- Podhoubí odrůdy WIP se vyznačuje intenzivním růstem.
- Pro získání „hrubé“ houby použijte jemný „šok“. Soustřeďte se na kontrolování teploty vzduchu, kterou snižte o cca 0,8°C/2 hod. a koncentrace CO₂ o 200 ppm/24 hod.
- V pěstírně může v 8. dni (obzvláště na jaře a na podzim) dojít k jevu stagnace růstu plodnic. Můžete se tomu vyhnout, pokud zvýšíte otáčky ventilátoru a otevřete ventil čerstvého vzduchu o 10%. Tímto způsobem přinutíte hnízda růst.
- Dbejte na to, aby byl zachován rozdíl teplot mezi substrátem a vzduchem.
- Nedovolte, aby krycí zemina vyschla. Rozhodným momentem pro zalévání je aktivita v substrátu.
- Používejte selektivní systém sklizně, zvyšuje to úrodu a kvalitu žampionů.

Vše doporučujeme literaturu:

„UPRAWA PIECZARKI“ autor: K.Szudyga

„PIECZARKA-UPRAWA INTENSYWNA“ autor: N.Sakson

„OCHRONA PIECZARKI“ praca zbiorowa KOORDYNATOR J. Maszkiewicz

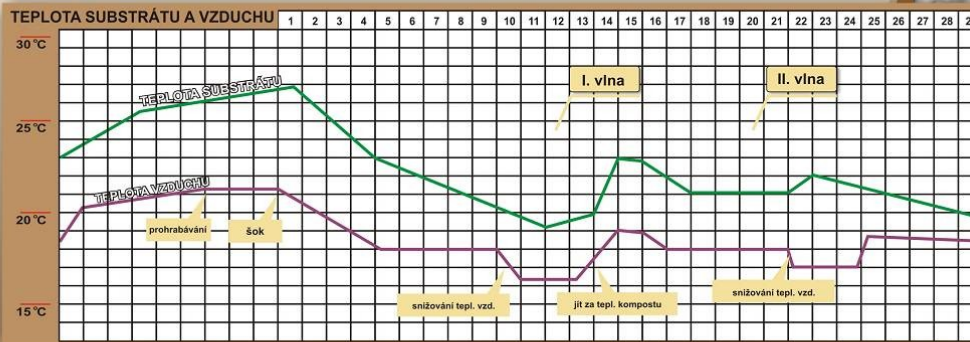
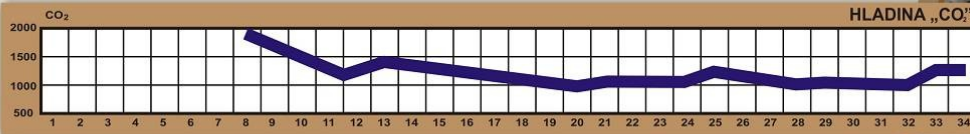
WYTWÓRNA GRZYBNI PIECZAREK
Franciszek i Ludwik Kania

ul. Wolności 48 — 43-211 Piasek k. Pszczyzny — tel./fax +48 32 32 21 1 48 80

SOUČINNOST PARAMETRŮ MIKROKLIMA (NÁVRH)

ZALÉVÁNÍ

DATUM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	
VLHKOŠT	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	92	92	90	90	90	88	88	88	88	88	88	88	85	85	88	88	88	88	88	83	83	83	83	83	83	83	
ZALÉVÁNÍ	W	W	W	W	W																																		
POZNÁMKY																																							



www.kanmycel.pl

kanmycel@kanmycel.pl

