



# K102

## CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

Nowa propozycja naszej firmy nosi nazwę KANMYCEL 102. Jest to odmiana tworząca złocistobrązowe kapelusze, osadzone na białym trzonku. Ponieważ „brązowe pieczarki” to głównie eksport, należy podkreślić, że owocniki tej odmiany doskonale przechowują się. Przy zdobywaniu rynku krajowego należy zawsze podkreślać wyjątkowe walory aromatyczne tej odmiany. Zalecana do podłoża po fazie II i III.

## PODŁOŻE

Standardowe, wolne od amoniaku i czynników chorobotwórczych.

## SIEW GRZYBNI I INKUBACJA

Zalecana dawka grzybni na m<sup>2</sup> to 500 gramów. Przy siewie w masie zaleca się 6 litrów na tonę podłoża z fazy I. Temperatura rozrostu 25 stopni Celsjusza. Okres inkubacji w kostkach 14 dni. W masie 17 dni.

## DOKARMIANIE

Podobnie jak odmiany białe, dokarmianie, szczególnie po fazie III, jest wskazane.

## OKRYWA

Zdecydowanie wilgotna, ciężka z możliwością odprowadzania gazów. Grubość warstewki 5 cm.

## CZESANIE

Jak w uprawie odmian białych lub stosowanie grzybni kakingowej, wtedy bez czesania.

## PODLEWANIE

Standardowe dowlżenie okrywy do szoku.

## SZOK

Obserwować wrastanie lub regenerację grzybni w okrywie i w porę przystąpić do schładzania, aby grzybnia nie „wylewała” się na powierzchnię okrywy. Temperaturę powietrza obniżyć w ciągu 24-36 godzin do 17 stopni Celsjusza.

## ODPAROWANIE

Wzrost utworzonych zawiązków stymulować poprzez utrzymywanie deficytu wilgotności.

## ZBIÓR I PODLEWANIE

Jędrność tkanki owocnika wzmacnia uprawa w temp. powietrza 15-16 stopni Celsjusza. Po zbiorze rzutu należy podnieść temperaturę powietrza i uzupełnić zapas wody.

UWAGA: odmiany brązowe są wrażliwe na podlewanie w stadium szpilki. Jeżeli zdecydowano się podlewać pieczarki, to powinny one mieć co najmniej średnicę kapelusza 8 mm. Zdrowe uprawy plonują do IV rzutu włącznie.

## HIGIENA

UPRAWA PIECZAREK TO INTENSYWNA MONOKULTURA WYMAGAJĄCA SZCZEGÓLNEJ HIGIENY. W powyższej instrukcji wymieniliśmy tylko najistotniejsze dane dotyczące naszej odmiany K 102.

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

## Wytwórnia Grzybni Pieczarek

Franciszek i Ludwik Kania

ul. Wolności 48

43-211 Piasek k. Pszczyny

tel./fax 032 211-48-80

[www.kanmycel.pl](http://www.kanmycel.pl)

