



Kanmycel 55

Solidność Odpowiedzialność Satisfakcja

Charakterystyka ogólna

Odmiana z grupy pośrednich. Bardzo ceniona przez producentów. W podłożu II i III fazy tworzy piękne, znakomicie przechowujące się owocniki. Stworzenie optymalnych warunków uprawowych to gwarancja uzyskania dobrych wyników.

Podłoże

Standardowe, wolne od amoniaku i czynników chorobotwórczych.

Siew grzybni i inkubacja

Zalecana dawka grzybni na 1 m² wynosi 500 gramów. Podczas inkubacji optymalna temperatura w podłożu wynosi max. 25°C. Należy za wszelką cenę unikać temperatur wyższych. Sposób zabezpieczenia powierzchni podłoża podczas rozrostu grzybni skonsultować z producentem podłoża. W podanej temperaturze i stężeniu dwutlenku węgla [powyżej 5000 ppm] rozrost trwa 14-16 dni. Odmiana 55 intensywnie wykorzystuje dokarmiacze. Decyzję o stosowaniu dokarmiacza skonsultować z producentem podłoża.

Okrywa

Przed nałożeniem okrywy powierzchnię podłoża, szczególnie w przypadku "kostek", należy szcesać, zapobiegnie to bardzo niebezpiecznemu zjawisku (procesy gnilne) zatrzymania się wody w górnej warstwie podłoża. Typ okrywy ma duże znaczenie dla uzyskania dorodnych owocników. Preferowane są tzw. okrywy ciężkie. Grubość warstewki okrywy 45-50 mm. Całkowita ilość wody wlana od nałożenia okrywy do "szoku" zależy od następujących czynników: typu okrywy, jej wilgotności, wilgotności podłoża, jego aktywności oraz struktury, odparowywania (pora roku). Odmiana 55 jest „plastyczna” i pozytywnie reaguje na rutynowe zabiegi przeprowadzane przez pieczarkarzy po nałożeniu okrywy (czesanie, wruszanie, kraking). Dowilżając okrywę, należy każdorazowo sprawdzać przemieszczenie się wody. Górna warstewka podłoża po ściśnięciu w dłoni powinna być wilgotna, lecz nie przelana.

Indukowanie i dorastanie zawiązków

Łagodnym szokiem (z 25 stopni C do 20 stopni C w podłożu w ciągu 4-5 dni) uzyskujemy „rozciągnięcie rzutu” i lepszą jakość owocników. Koniecznie sięgnąć po literaturę fachową podaną poniżej!

Zbiór i podlewanie

Podczas zbiorów należy utrzymywać temperaturę powietrza 17,5-18°C. Zwracać szczególną uwagę, aby nie wytracać aktywności podłoża poprzez zbyt silną cyrkulację powietrza. Pamiętać, że „napęd” do wzrostu pieczarek daje różnica między temperaturą podłoża a powietrzem!!! Maksymalizować wielkość i jakość plonu przez wdrożenie zbioru selektywnego. Dbać o bilans wodny, aby nie trzeba było dawać wody na pieczarki.

Uwaga! Zanim podlejesz, sprawdź temperaturę podłoża. Stosuj tylko bardzo dokładne termometry. Przy braku aktywności, czyli różnicy temperatur, podłoże - powietrze nie podlewać. Dopiero po "wymuszeniu" tej różnicy (1° - 1,5°) wolno podlewać.

Higiena

UPRAWA PIECZAREK TO INTENSYWNA MONOKULTURA, KTÓREJ PROWADZENIE NIE JEST MOŻLIWE BEZ PRZESTRZEGANIA ZASAD HIGIENY.

W powyższej ulotce zaakcentowano jedynie dane odnoszące się do naszej odmiany 55

Bardzo gorąco zachęcamy do lektury:

„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

43-211 Piasek k. Pszczyzny, ul. Wolności 48, tel./fax 032 211 48 80