



# Kanmycel



## CARACTERISTICA GENERALA

Specii din grupele celor mai noi rase intermediare. Se destinde datorită unui fungi ideal, de culoare albă ca zăpada, cu rod înalt și durabil după ce au fost adunate. Sunt recomandate pentru piața de produse proaspete. Fidelitatea rodului este observată pe substraturi după faza II, ca și după incubarea în masă, adică faza III.

## INDICAȚII LEGATE DE CULTIVARE

O descriere detaliată a cultivării o cuprind broșurile: „CULTIVAREA CIUPERCI DE BĂLEGAR” autor K. Szudyga [editura Hortpress]. "PRODUCȚIA CIUPERCI DE BĂLEGAR PE SUBSTRATUL FAZEI III" autor: N. Sakson [editura PWRiL Poznań].

Pentru reflectare urmărim următoarele momente importante în timpul cultivării:

- Cultivarea pe „cuburi”. Îmbunătățirea structurii cuburilor din partea de jos a încărcăturii prin așa numita canarisire. Îndepărtarea foliei din partea de sus a cubului, punerea hârtiei și umezirea acesteia.
- Cultivarea „liberă”. Ridicarea uniformă a substratului. Sincronizarea dispozitivului de încărcare și ridicare.
- Temperatura de incubare a miceliului este de 24-26 grade Celsius!!!
- În timpul creșterii involucrului trebuie să se continue controlul temperaturii substratului nutritiv și să nu se permită creșterea acesteia peste 28 grade Celsius.
- Folosirea involucrului „greu” cu un strat de 50-55 mm.
- Nu umeziți involucrul și substratul rece. Nu aplicați un strat cu o temperatură de sub 12 grade Celsius.
- Umeziți involucrul cu puțină apă [0.5-1 l/m<sup>2</sup>], sub presiune mică [până la 0.4 atm.], pentru a evita înămolirea suprafeței involucrului.
- Udarea trebuie să fie adaptată la comportamentul miceliului în involucru și a activității totale a substratului.
- Decizia despre dozarea apei trebuie să fie luată pe baza observațiilor actuale în hala de cultivare.
- Înainte de începerea „șocului” calibrați aparatura de măsurare și control.
- Pentru a obține o ciupercă „groasă” folosiți un „șoc” blând. Concentrați-vă la controlul temperaturii aerului, micșorarea concentrației CO<sub>2</sub> cu 200 ppm pe zi și menținerea umidității aerului de 95-96% pe perioada formării germenilor, și anume în primele 5 zile [pardoseala trebuie să fie în continuare umedă!].
- În următoarele 4-5 zile de șoc, și anume în timpul creșterii germenilor, mai ales primăvara și toamna, observați parametrii microclimei. În hala de cultivare în ziua a 8 poate să se ivească fenomenul de stagnare în creșterea fungilor. Prin creșterea vitezei ventilatorului și deschiderea valvulei de aer proaspăt cu 10%, silim germenii la o creștere netulburată.
- Nu permiteți niciodată să lipsească apă în involucru.
- Folosiți sistemul de strângere selectiv.
- După recoltare răciți ciupercile până la 2-3 grade Celsius.

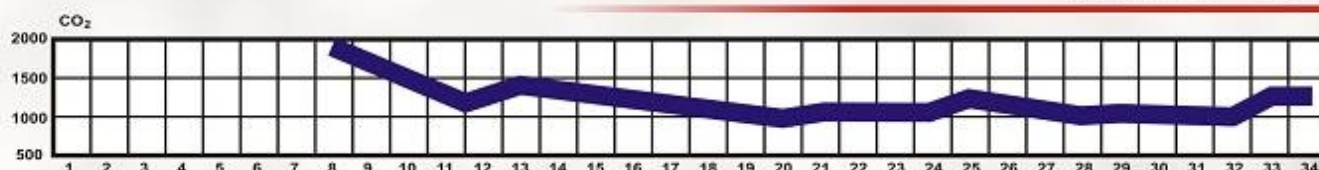


# COOPERAREA PARAMETRILOR DE MICROCLIMAT (PROPUNERE)

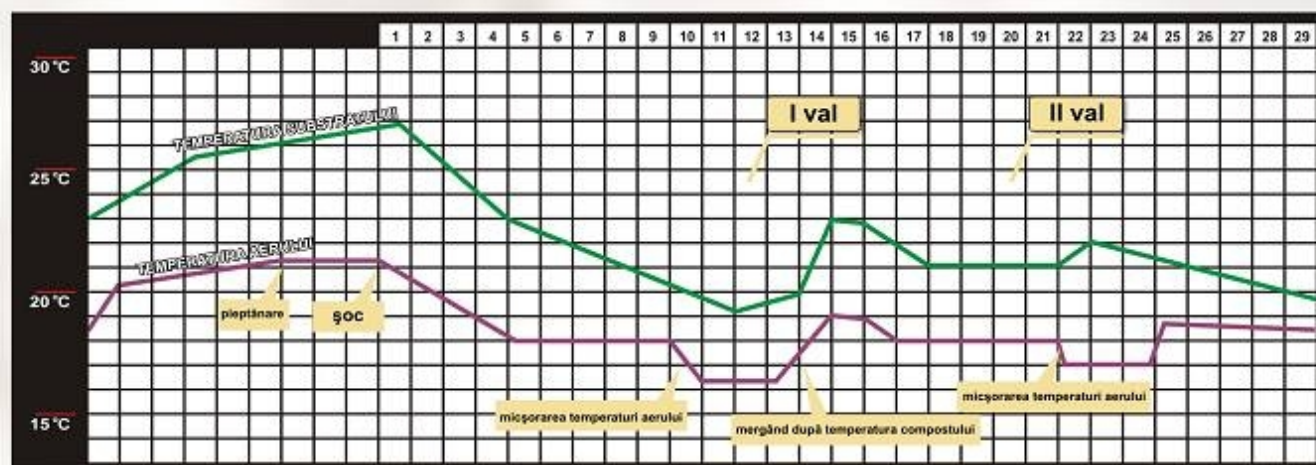
## UDAREA

DATA	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	
UMIDITATEA	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	92	92	90	90	90	90	88	88	88	88	88	88	85	85	88	88	88	88	88	83	83	83	83	83	83	83	
UDAREA	W	W	W	W	W																																		
OBSERVAȚII																																							

## NIVELUL "CO<sub>2</sub>"



## TEMPERATURA SUBSTRATULUI ȘI AER



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

[kanmycel@kanmycel.pl](mailto:kanmycel@kanmycel.pl)