Kanmycel FL

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

Odmiana z grupy najnowszych ras pośrednich. Wyróżnia się idealnym pokrojem owocnika, śnieżnobiałą barwą, wysokim plonem i trwałością pozbiorczą. Polecana na rynek świeży. Wierność plonowania obserwowana zarówno na podłożach po fazie II, jak i po inkubacji w masie, czyli fazie III.

WSKAZÓWKI UPRAWOWE

Szczegółowy opis uprawy zawierają broszury :
„UPRAWA PIECZARKI" autor K.Szudyga [wydawca Hortpress].
„PRODUKCJA PIECZARKI NA PODŁOŻU FAZY III" autor N. Sakson [wydawca PWRiL Poznań].

Pod rozwagę podajemy następujące, istotne momenty podczas prowadzenia uprawy :

- Uprawa na „kostkach". Poprawienie struktury kostek z dolnych partii sztapla przez tzw. kantowanie. Usunięcie folii z górnej powierzchni kostki, nałożenie papieru i jego zraszanie.
- Uprawa „luzem". Równomierne wciąganie podłoża. Zsynchronizowanie maszyny ładującej i wciągarki.
- Temperatura inkubacji grzybni 24-26 stopni Celsjusza!!!
- Podczas przerostu okrywy nadal należy kontrolować temperaturę podłoża i nie dopuszczać do jej wzrostu powyżej 28 stopni Celsjusza.
- Stosowanie okryw „ciężkich" warstewką 50-55 mm.
- Nie dowilżać okrywy i podłoża zimnego. Nie nakładać okrywy o temp. poniżej 12 stopni Celsjusza.
- Dowilżać okrywę możliwie małymi dawkami wody [0.5-1 l/m^2], przy niskim ciśnieniu [do 0.4 atm.], aby unikać zamulania powierzchni okrywy.
- Podlewanie należy dostosować do zachowania się grzybni w okrywie i ogólnej aktywności podłoża.
- Decyzję o dawkowaniu wody podejmować na podstawie bieżących obserwacji w hali uprawowej.
- Przed przystąpieniem do „szoku" skalibrować aparaturę pomiarowo-kontrolną.
- Dla uzyskiwania „grubego" grzyba stosować „szok" łagodny. Skoncentrować się na kontrolowaniu temperatury powietrza, obniżaniu stężenia CO_2 o 200 ppm na dobę i utrzymywaniu wilgotności powietrza 95-96% przez okres tworzenia zawiązków, czyli pierwszych 5-ciu dni [posadzka zawsze wilgotna!].
- W kolejnych 4-5 dniach szoku, czyli okresie dorastania zawiązków, szczególnie wiosną i jesienią, obserwować parametry mikroklimatu. W hali uprawowej w dniu 8-mym. może wystąpić zjawisko stagnacji we wzroście owocników. Zwiększając obroty wentylatora i otwierając przepustnicę świeżego powietrza o 10%, zmuszamy zawiązki do niezakłóconego wzrostu.
- Nigdy nie dopuszczać do utraty wody w okrywie.
- Stosować selektywny system zbioru.
- Po zbiorze schłodzić pieczarki do 2-3 stopni Celsjusza.