

SP 252



SP 252 to odmiana z grupy pośrednich. Tworzy owocniki białe, o gładkim kapeluszu. Jej główne zalety to wysoki plon, doskonała jakość i tolerancja na zróżnicowane warunki uprawy.



SPYRA
LABORATORIUM GRZYBNI

PODŁOŻE

Standardowe, wolne od amoniaku i organizmów chorobotwórczych.

SIEW I INKUBACJA

Zalecana dawka grzybni to 500 gramów na m² lub 8-10 litrów na jedną tonę podłoża po fazie II.

Optymalna temperatura rozrostu wynosi 25-26.5 stopnia Celsjusza. Na dobry rozrost grzybni ma wpływ także wysokie [6000-10000 ppm] stężenie CO₂.

Przegrzewanie podłoża ma negatywny wpływ na rozrost grzybni, a potem plonowanie.

OKRYWA

Zaleca się stosować okrywy „ciężkie” o wysokiej pojemności wodnej, gdyż w pierwszym rzucie pieczarki korzystają głównie z wody zawartej w ziemi okrywowej. Okrywy ulegające zamuleniu utrudniają wrastanie grzybni, wymianę gazową i tworzenie owocników. Ewentualne „re-strukturywanie” okrywy przed i po nałożeniu na podłoże wymaga szczególnej uwagi, aby nie prowadziło do zniszczenia struktury. Ziemię okrywową nakłada się na podłoże warstwą grubości 5 cm.

IRYGACJA

Okres od nałożenia okrywy do „szoku” wykorzystywany jest do uregulowania stosunków wodnych w podłożu i okrywie. Schemat podlewania musi uwzględniać specyfikę danej pieczarkarni i typu podłoża [faza II, czy III]. Każdorazowo przed podlewaniem kontrolować zasób wody w okrywie i podłożu, szczególnie w górnej jego warstwie.

KAKING

Wymieszanie grzybni kakingowej z okrywą pozwala skrócić cykl uprawy. Szczegółowo o tym mówi nasza specjalna instrukcja.

ZAWIĄZYWANIE OWOCNIKÓW

SP 252 łatwo wiąże owocniki, czyli łagodny „szok” jest konieczny. Producenci, którzy regularnie uprawiają te odmianę i produkują na „świeży rynek” starają się łagodnie obniżyć temperaturę podłoża przez kilka dni, utrzymując temperaturę powietrza na poziomie 19 stopni Celsjusza. Dopiero po uformowaniu się zawiązków obniżają ją do 18 stopni Celsjusza. Jeżeli sytuacja rynkowa wymusza produkcję dla przetwórstwa obniżenie tych temperatur o 1 stopień powoduje zawiązanie rzutu z większą ilością owocników, ale mniejszych. Świadczy to o „elastyczności” tej odmiany. Po zbiorze dla zahamowania



procesów oddychania komórek i utrzymania jedności tkanki, należy pieczarki możliwie szybko schłodzić do temperatury 2-3 stopni Celsjusza, mierzonej wewnątrz kapelusza.



SPYRA

LABORATORIUM GRZYBNI

ODWIEDŹ NAS: WWW.GRZYBNIA.EU
ZADZWOŃ: T. +48 (0) 32 2112149 | F. +48 (0) 32 2112156
43-229 ĆWIKLICE | UL. KOMBATANTÓW 102 B | POLAND