

P160

P160 PLEUROTUS PRECOCE

I funghi della varietà P 160 si caratterizzano per la pezzatura di notevoli dimensioni ed il colore grigio scuro.

L'incubazione è più lunga dei normali Pleurotus precoci in quanto il P 160 va in produzione verso il 45° giorno circa dalla sua semina, sempre se il composto risponde alle normali caratteristiche di ottimale selettività.

CARATTERISTICHE DEL COMPOSTO

Nella preparazione del composto è bene utilizzare solo paglia di frumento di ottima qualità finemente triturrata ad una lunghezza tra i 2 e i 4 cm. Mescolare e bagnare uniformemente il tutto fino ad ottenere un'umidità del 70-75% ed un pH del 7-7,5. Riempire il tunnel per la pastorizzazione. Svatiati tipi di pastorizzazione e di semi-sterilizzazione si possono applicare alla massa del composto che in ogni caso dovrà risultare selettivo per il Pleurotus

SEMINA

Finita la pastorizzazione, il composto, portato ad una temperatura di 22-25°, viene seminato in ragione di 2-2,3 litri di micelio per 100kg. Di substrato.

INCUBAZIONE

Nella fase di incubazione, si avrà cura di mantenere la temperatura del composto costantemente tra i 25°-28°C ottenendo, di solito una perfetta incubazione nel giro di 25-30 giorni. E' il momento di abbassare la temperatura, mantenendo però un'umidità elevata (90/95%).

PRODUZIONE

In condizioni ottimali, dopo 10 giorni dall'inizio della fruttificazione, può iniziare la raccolta.

Nella fase di produzione l'umidità ambientale può essere ridotta a 80/85% mentre si sconsigliano bagnature troppo frequenti ed abbondanti. La temperatura dell'aria durante la produzione può variare tra un minimo di 12° e un massimo di 16°C e i funghi manterranno un colore scuro. Si consiglia l'impiego del P 160 per la coltivazione nei mesi primaverili o autunnali. Nle periodo invernale se ne consiglia l'utilizzo solo se le temperature ambientali si mantengono a livelli non troppo rigidi (non sotto i 12°C).

P 160 FAST GROWING PLEUROTUS

This variety is characterized by its large size and dark-grey colour. The incubation period is longer than average for a fast-growing Pleurotus, cropping starting at around 45 days after spawning- provided the substrate is up to the usual highly selective standards.

COMPOST

The preferred substratum is cereal-straw solely. The straw is cut and de-fibred to 2-4 cm in length. The corn stalks are ground to the size of a pea. In the case of the mixture, it is important to mix the stalks and the straw uniformly and to wet the mixture until uniform humidity of 70-75% and a pH 7-7,5 maximum is obtained. The compost obtained then undergoes a thermal treatment which can be either a real pasteurisation or semi-sterilization. The choice of the system to be used will be decided by the experience, from the type of substratum and by its quantity.

SPAWNING

The advised temperature for spawning is 22-25°C which will be maintained also during the incubation. The quantity of mycelium to be used for one hundred-weight of compost is at least 2 litres.

SPAWN RUN

The maximum development of the mycelium in the compost is obtained at 25-28° C. The P 160 tolerates temperatures even higher than 30° C and temperature fluctuations. Normally after 25-30 days, the compost in the bags is white and perfectly incubated.

CROPPING

In ideal conditions, gathering can be started 10 days after the start of pinning. The moisture level can be lowered to 80/85% during the cropping period; take care not to over water or water too often. Air temperature during cropping should be 12 to 16°C ; the mushrooms will maintain their dark colouring. The spring and autumn months are suitable for growing P 160, while winter cultivation is possible in relatively mild conditions only (a minimum ambient temperature of 12°C).