

Wyprowadzanie grzybni

Śledzę wpisy na blogach prowadzone przez doradców z Holandii, których porady trafiają do polskich producentów pieczarek. Prezentując ich stanowisko będę zamieszczał własny komentarz.

Wysoko, wyżej, za wysoko?

Akkie's Tuin

Mushroom Matter 02 marzec 2020

„Po ostatniej wodzie podczas przerostu okrywy, osoba prowadząca uprawę chce, aby grzybnia przerosła ją na powierzchnię. Aby zapewnić grzybni dobre warunki do wzrostu, w tym okresie, niezbędny jest odpowiedni mikroklimat w hali uprawowej. Wilgotność względna RH na minimum 95%. Bardzo niska prędkość powietrza, jeśli to możliwe zero i odpowiednia jego temperatura. Ta temperatura w pomieszczeniu powinna być jak najbardziej zbliżona do optymalnego wzrostu wegetatywnego grzybni i wynosi od 25°C do 26°C. Oznacza to często temperaturę w hali, około 21°C jako minimum. Zapewnia to grzybni odpowiednie warunki do wzrostu na powierzchni okrywy. Następne pytanie brzmi: jak wysoko mogą pozwolić jej rosnąć? Wyższe wyprowadzenie na powierzchnię oznacza lepszą kontrolę nad liczbą zawiązków, więc nie ma niespodzianek o liczbie rosnących owocników. Wyższe wiązanie oznacza również łatwiejsze zbieranie, większą wydajność zbioru i lepszą jakość owocników. Innym pozytywnym efektem jest to, że łatwiej jest unikać kłastrów - owocników wyrastających w kępach.

Ale bezwzględny wymogiem wprowadzania grzybni na powierzchnię jest to, że warunki klimatyczne muszą być idealne. Wpływ klimatu na grzybnię i zawiązki jest większy. Więc jeden moment odstępstwa od wymaganych warunków, na przykład zbyt niska wilgotność względna (RH) oznacza, że stracisz owocniki. Przy głębszym wiązaniu łatwiej jest rozciągnąć rzut - co jest tego zaletą. Inną kwestią jest fakt, czy prowadzący uprawę może zatrzymać grzybnię, gdy rośnie zbyt wysoko. Doprowadzenie do stromy, sprawia, że wzrost zawiązków jest trudniejszy - wyrastają spod okrywy.

Więc co decyduje o wyborze?

Oba sposoby mają swoje *pro* i *anty*. Ale dla mnie kluczową kwestią decydującą o wyborze sposobu wyprowadzania grzybni jest techniczne wyposażenie hali uprawowej i doświadczenie osoby prowadzącej uprawę. Jeśli jesteś w stanie zatrzymać grzybnię w każdym momencie jej wzrostu, nadal wiązać i mieć doskonałą kontrolę nad warunkami środowiskowymi wyprowadzając ją na powierzchnię to masz pewność, że owocniki będą zawsze białe.

Jeśli nie jesteś tego wszystkiego pewien, wiąż głębiej, ale będzie więcej owocników z resztkami okrywy - brudniejsze. Ogólnie głębiej jest bezpieczniej.”

Komentarz

Wiązanie na powierzchni okrywy jest raczej rzadko stosowane ze względu na większe ryzyko zasuszenia grzybni przez cały okres uprawy. Tym samym może nastąpić utrata kontroli nad ilością zawiązków i ich generacjami. Odnosi się to w szczególności do okresu, kiedy powietrze zewnętrzne ma niską temperaturę i trzeba je intensywnie ogrzewać. Niewiele pieczarkarni wyposażonych jest w sterowanie mikroklimatem realizujące wymagania odnośnie mikroklimatu w przypadku wiązania na powierzchni. Wyższe wiązanie to alternatywne rozwiązanie w pozostałych okres roku a w szczególności latem, gdy są problemy z obniżaniem wilgotności powietrza w hali uprawowej. Zaletą tego rozwiązania jest łatwiejsze sterowanie zachowaniem zawiązków. Wymaga to jednak nabycia doświadczenia jak sterować zachowaniem grzybni. Jest ono zmienne w zależności od rasy - każda zmiana rasy wymaga dopracowania kontroli grzybni, aktywności podłoża, znajomości zachowania się mikroklimatu w każdej z hal. Zasychanie grzybni i zawiązków na powierzchni może sprzyjać rozwojowi chorób; daktylium i zielonym pleśniami w trzecim rzucie. W tej sytuacji zachodzi konieczne bardzo silnego obniżenia wilgotności powietrza.

dr Nikodem Sakson