INNERVISIONS
KIT DI COLTIVAZIONE

MUSHROOM GROW KIT EASY
Disponibili in diverse varietà

MUSHROOM GROW KIT BASIC

MUSHROOM GROW KIT MASTER

SPORE DI FUNGHI
Disponibili in diverse varietà

MUSHROOM GROW KIT READY-TO-GROW
Disponibili in diverse varietà

SCLEROTIA GROW KIT READY-TO-GROW
Disponibili in diverse varietà

Conscious B.V. – P.O.box 58339 – 1040 HH Amsterdam – The Netherlands

WWW.INNERVISIONS.NL

INNER VISIONS
MUSHROOM GROW KIT

EASY

ITALIANO

KIT DI COLTIVAZIONE FUNGHI 'EASY'- MANUALE

Questo kit da coltivazione si basa su metodi semplici e collaudati. Questi passaggi servono a preparare una scatola da coltivazione, che può produrre diversi raccolti in tre semplici fasi. Una volta finiti i preparativi, richiede cure minime. Tutto quello che dovrai fare è la raccolta dei funghi e innaffiare la scatola per iniziare il ciclo successivo. Se sei un principiante con la coltivazione casalinga, potresti voler informarti di più sul ciclo di vita e le condizioni di crescita dei funghi. Prima di iniziare, assicurati di aver dato uno sguardo ai capitoli sul 'ciclo di vita' e sulla necessità di 'lavorare con la massima pulizia', che troverai alla fine di questo manuale.

CONTENUTI:

1 Mushbag con 425 g. di segale sterilizzata
1 siringa (con 5 ml di spore sospese)
1 scatola da coltivazione (1200 ml) con filtro d'aria
1 sacchetto da coltivazione con filtro d'aria
200 ml di vermiculite
400 ml di perlite
1 tampone imbevuto d'alcol, 2 fermagli, 1 adesiv

ALTRI MATERIALI (NON INCLUSI):

Accendino o torcia, cucchiaio pulito, forbici pulite

FASE 1 - INIEZIONE DELLE SPORE

Avrai anche bisogno di un accendino (a torcia)

1. PULISCI IL PORTALE

Pulisciti le mani. Usa il tampone imbevuto d'alcol in dotazione per disinfettare il portale. Cerca di non toccare più il portale.

2. RISCALDA LA SIRINGA

Agita la siringa di spore molto bene per 5-10 secondi, per distribuire le spore. Togliil tappo di protezione e bruciare l'ago della siringa fino a quando non diventa rosso. Lascia poi raffreddare per 15-20 secondi.

3. INIETTARE LE SPORE

Inserisci l'ago con attenzione attraverso il patch di gomma e iniettare il contenuto della siringa. Se il flusso si blocca, tirare delicatamente l'ago un po' indietro. Sigillare immediatamente il buco con l'adesivo.

4. INCUBARE

Metti la busta in un luogo caldo e buio (*vedi i "consigli" alla fine di questo manuale). Assicurati che il filtro non si sia appiccicato all'altra parte de sacchetto. Una temperatura di 20 ° C è accettabile, ma se possibile, puntare per una temperatura di circa 28 ° C. Temperature più basse possono rallentare il processo di crescita. Temperature di meno di 15 ° C fermeranno la crescita del micelio.

5. CRESCITA

Dopo circa sette giorni, quando il micelio comincia a crescere, la borsa si gonfierà un po'. Agitando il sacchetto in questo momento si accelera la crescita. Fai attenzione a non danneggiare il filtro, e assicurati che tutti i chichi si siano un'altra volta depositati sul fondo del sacchetto. Tra le 2 e le 4 settimane tutti i chicchi saranno coperti di micelio bianco, e sarà tempo per la prossima fase (**). Per ora il tuo lavoro è terminato. Le spore hanno bisogno di svilupparsi in micelio (***).

FASE 2 - LA PREPARAZIONE DELLE SCATOLE DA COLTIVAZIONE

Ti serviranno un cucchiaio pulito, forbici pulite.

Quando tutti i chicchi di grano sono coperti da micelio è il momento di preparare la scatola da coltivazione. I funghi sono costituiti da oltre il 90% di acqua. Utilizzando uno strato di perlite e coprendo il micelio con vermiculite, si crea una riserva d'acqua per i funghi. La vermiculite aiuta anche a mantenere alti livelli di umidità all'interno del sacchetto da coltivazione.

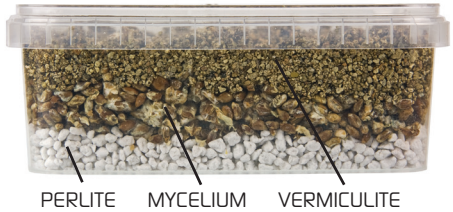
1. SEPARARE IL GRANO COLONIZZATO

Prendere la Mushbag e scuotere delicatamente il grano per separare i chicchi. Questo potrebbe essere difficile in quanto la segale si è trasformata in solidi pezzi di micelio. Stringendo con attenzione il sacchetto si possono sciogliere le masse di chicchi aglomerati. Questo passo è necessario per riempire facilmente la scatola da coltivazione.

2. PREPARARE LA VERMICULITE

Pulire un tavolo per utilizzarlo come superficie di lavoro. Prendi un cucchiaio pulito e un paio di forbici pulite. Prima di iniziare, lavarsi le mani con sapone e asciugarle con cura con un panno pulito o carta da cucina. Aggiungere 50ml di acqua del rubinetto al sacchetto di vermiculite e poi richiudere il sacchetto. Agita la vermiculite strizzando il sacchetto, finchè non sia completamente inumidita. Quest passo è molto più facile quando il sacchetto contiene poca aria.

3. RIEMPIRE LA SCATOLA DA COLTIVAZIONE



Ora è importante lavorare il più pulito e preciso possibile. Sciaquare l'interno della scatola e il coperchio sotto acqua corrente. Svuotare il sacchetto di perlite nella scatola da coltivazione e agitare lievemente la scatola per una distribuzione uniforme. Aprire il sacchetto Mushbag con un paio di forbici (pulite) e poi riempire la scatola con uno strato di micelio (il grano del Mushbag). Evitare assolutamente qualsiasi contatto con le mani. Agitare lievemente la scatola un'altra volta per far depositare i grani in uno strato uniforme. Con il cucchiaio (pulito), ricoprire interamente lo strato superiore del micelio con la vermiculite. Metti il coperchio sulla scatola da coltivazione e conservalo in un ambiente caldo e scuro, lo stesso ambiente descritto in precedenza (*). Il micelio ha ora bisogno di tempo per penetrare nella vermiculite. Il passo successivo si svolgerà in circa una settimana, quando tutti i chicchi sono coperti ancora una volta da micelio e quando la formazione di micelio diventa visibile sulla vermiculite (circa il 10-20%).

FASE 3 - CRESCITA DEI FUNGHI

La scatola da coltivazione, con il substrato colonizzato è pronta per produrre funghi veri e propri. Non sarà molto tempo prima che i primi funghi emergano. Ma prima avrai bisogno di innaffiare la scatola da coltivazione, per assicurarsi che ci sia abbastanza acqua disponibile per la crescita dei funghi.

1. INNAFFIARE

Aprire con cautela un angolo del coperchio della scatola. Delicatamente aprire il rubinetto e lasciare che la scatola si riempi d'acqua. Assicurarsi che il substrato è completamente sommerso. Chiudere il coperchio nuovamente e lasciar riposare la scatola per 12 ore.

2. LASCIARE L'ACQUA IN ECCESSO SCORRERE VIA

Dopo 12 ore, aprire un angolo del coperchio della scatola e lasciare che tutta l'acqua in eccesso esca.

3. CRESCITA

Lavati le mani, togli il coperchio e posiziona la scatola dentro il sacchetto da coltivazione. Piegare la parte superiore del sacchetto e montare i fermagli di carta per tenerlo chiuso. Non buttare via il coperchio,

puliscilo e conservarlo. Ne avrai bisogno più avanti. Mettere il kit da coltivazione in un posto caldo (20-25° C), alla luce, ma non al sole o sopra un radiatore. Una temperature di circa 25° C consentirà la più rapida crescita dei funghi. Lasciare il sacchetto chiuso e vedrai i primi funghi spuntare in circa 14 giorni. Questi saranno maturi circa 7 giorni dopo.

4. RACCOLTA

I funghi non appaiono in progressione, ma in cosiddette 'vampate' (tutt'in una volta). È preferibile raccoglierli quando il velo sulla parte inferiore del cappello inizia a strapparsi. Se aspetti troppo a lungo, i cappelli si apriranno e faranno cadere le loro spore. Questi daranno ai funghi e all'interno del sacchetto un colore nero / viola. Questo però è solo un problema estetico. Inoltre si raccomanda anche di raccogliere tutti i funghi in una volta, tranne quando uno o due stanno crescendo molto più velocemente rispetto ai loro fratelli (****). Per quanto riguarda i piccoli funghi che si trovano tra il substrato e il lato della scatola, è meglio lasciarli indisturbati.

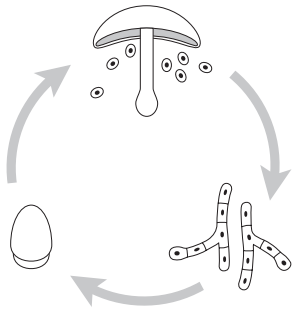
5. IL PROSSIMO RACCOLTO

Appena dopo la raccolta, il substrato deve essere innaffiato di nuovo per iniziare il prossimo raccolto. Rimuovi tutti i funghi che non sono riusciti a crescere pienamente, e cerca di mantenere intatto il substrato. Rimetti il coperchio sulla scatola e annaffia di nuovo, lasciando scolare l'acqua dopo 12 ore. Rimetti la scatola nel sacchetto e chiudi.

Il ciclo di innaffiamento, coltivazione e raccolta può essere ripetuto finchè ci sia rimasto del substrato. Solitamente questo avviene dopo quattro o cinque vampate, con il maggior successo durante la seconda vampata.

CICLO DI VITA

Il ciclo di vita del fungo si capisce meglio se viene paragonato a quello di una pianta. Le spore sono



il seme, il micelio sotterraneo è la pianta, i funghi e sono il frutto. Il micelio (bianco) si riproduce e quindi sviluppa altri funghi. Quando i funghi sono maturi rilasciano le loro spore. Questi poi germoglieranno e si svilupperanno in nuovo micelio, completando così il ciclo della vita.

Con l'iniezione delle spore sospese nel substrato di farina di riso e vermiculite (dove crescono), simuliamo parte di questo processo. Le spore si sviluppano in micelio, utilizzando i nutrienti presenti nella farina di riso. L'esposizione del micelio ad aria fresca e alla luce provoca quindi la formazione di funghi.

CONSIGLI

(*) Un buon posto per conservare la scatola di cultura sarebbe l'armadietto sopra il frigorifero. Il calore prodotto dal frigorifero si alza e aumenta la temperatura di qualche grado. Possono anche essere usate le compresse di calore, ma non mettere mai le scatole direttamente su una fonte di calore - questo fa sì che il substrato si secchi.

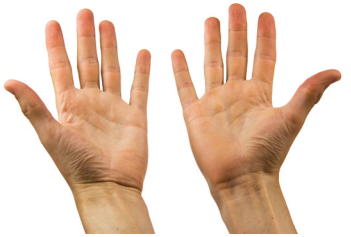
(**) E 'importante che tutti i chicchi siano coperti da micelio. A volte, dopo alcune settimane di colonizzazione, il micelio smette di crescere. Delicatamente separare il micelio scuotendo il sacchetto. Il micelio continuerà poi a crescere.

(***) Se il Mushbag è contaminato, non può essere più salvato. Mai aprire una Mushbag contaminata!

(****) Prima della raccolta, lavarsi le mani con cura con del sapone. Aprire la busta ed estrarre la scatola. Raccogliere i funghi afferrando il gambo alla base e ruotandoli verso l'alto, per raccoglierli dal substrato. Toccare il substrato il meno possibile.

LAVORARE CON LA MASSIMA PULIZIA

Il micelio è molto sensibile alla contaminazione, in particolare durante la crescita. All'interno della Mushbag il micelio può crescere solo in condizioni perfettamente sterili. Una volta maturato, è meno sensibile alla contaminazione. Tuttavia, per ridurre qualsiasi rischio di contaminazione, è comunque importante lavorare con la massima pulizia. Si consiglia pertanto di lavarsi le mani con sapone prima di ogni passo e di seguire attentamente le istruzioni.



DISCLAIMER

I prodotti Innervisions sono spediti a condizione che non siano usati da clienti in conflitto con qualsiasi legge applicabile, in qualsiasi paese. Innervisions non si assume alcuna responsabilità per le persone che non si conformano a leggi locali o internazionali. Per maggiori informazioni sui nostri prodotti e per alcune risposte a domande frequenti, cai su www.innervisions.nln.

Per maggiori informazioni sui nostri prodotti e per alcune risposte a domande frequenti, cai su

www.innervisions.nl