

# P24

## PLEUROTUS ESTIVO PRECOCE

Il colore cambia con la temperatura e con l'umidità ambientale: a 14° - 16° gradi è grigio, a temperature superiori il colore diventa sempre più chiaro, a temperature inferiori diventa sempre più scuro.

## 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% ed un pH di 7-7,5. Riempire il tunnel per la pastorizzazione. Svariati tipi di pastorizzazione e di semi-sterilizzazione si possono applicare alla massa del composto che in ogni caso dovrà risultare selettivo per il Pleurotus, quindi esente da muffe parassite quali Tricoderma spp. e Penicillium spp. ed altre contaminanti.

## SEMINA

Finita la pastorizzazione, il composto, portato ad una temperatura di 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° e i 28°C ottenendo, di solito una perfetta incubazione nel giro di 14-17 giorni.

## PRODUZIONE

Al termine della fase di incubazione, il raggiungimento dei seguenti parametri ambientali quali :temperature 14-16°C – umidità relativa 90% circa, provocherà un'induzione alla fruttificazione che avverrà intorno al 23°-25° giorno dalla semina.

Caratteristica principale di questa varietà è quella di mantenere il suo colore grigio-marrone scuro anche a dei parametri di temperatura più elevati della norma di coltivazione dei Pleurotus con funghi di buona spessore e pezzatura.

## THE EARLY SUMMER PLEUROTUS

The colour changes with the temperature and the ambient humidity. At 14-16° C it is grey, at higher temperatures the colour becomes increasingly lighter, at lower temperatures it becomes ever darker.

## 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 maximum and a pH of 7-7,5 is obtained. The compost thus 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 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 P24 tolerates temperatures even higher than 30° C and temperature fluctuations. Normally after 14-17 days, the compost in the bags is white and perfectly incubated .

## CROPPING

The recommended production temperature is 14-16° C. During the production it is important to maintain the temperature and the humidity of the ambient constant at 80-90%. The P24 is a rapid mycelium. After 23-25 days from spawning the mushrooms can be picked. The distinguishing feature of P24 is retention of its dark grey-brown colour even when grown at higher temperatures than are normal for Pleurotus, while also maintaining a good size and thickness.