



ComoZeta.es

kit de cultivo de Lentinula **Edodes. Shiitake**

Composición del kit: Pellets de roble ecológico, salvado de trigo grado alimentario y grano de centeno ecológico nacional. Este kit está realizado artesanalmente con todo nuestro cariño y dedicación. Sustrato estéril antes de su ocultación, con lo que garantizamos que esta libre de patógenos.

Parametros de cultivo:

- + **Temperatura entre 12 y 24 grados, optima 20 grados**
- + **Humedad entre el 80 y el 100% de H.R.**
- + **Luz indirecta, máx 2000 lux.**
- + **Lugar de emplazamiento del kit : ventilado, sin corrientes de aire.**
- + **Número de cosechas 3**

Instrucciones de cultivo:

1.- Preparar la zona donde vayamos a poner el kit. Limpiar con agua y lejía.

2.- Uso de taper : debido a la particularidad de esta variedad de setas necesitamos utilizar una caja plástica o taper . Este debe ser mínimo de 45 litros y contar con agujeros para que el kit pueda respirar y a la misma vez guardar unas condiciones optimas de humedad.

Si decidimos cultivar el kit sin caja plástica deberemos mantener unas condiciones de humedad cercanas al 100% para que el kit fructifique.

3.- Limpiaremos el taper, el kit de cultivo y un cuchillo bien afilado todo con alcohol , preferible de 70 grados.

4.- Retiraremos toda la bolsa de cultivo, menos donde apoya, con el cuchillo, procurando no dañar el kit.

5.- Lo introducimos en la caja plástica que previamente hemos pulverizado con una mezcla de agua mineral con agua oxigenada.

6.- En los días siguientes solo debemos de mantener las caras interiores del taper bien humedecidas con el pulverizador .

7.- Entre 7 y 15 días las setas estarán para cosechar. El punto optimo de cosecha es cuando el filo del sombrero se pone recto y blando. Puedes cosechar todo a la

vez o ir cortando poco a poco. Para cosechar cortaremos a ras el pie de la seta del bloque de micelio. Para cocinar retiraremos la parte del pie más leñosa.

8.- Preparación del kit para las siguientes cosechas:

8.1. Una vez hayamos terminado de cosechar nuestro kit observaremos que no presenta ninguna contaminación.

8.2 Envolveremos el kit con plástico film de cocina.

8.3 Daremos 10 días de reposo.

8.4 Una vez transcurridos los 10 días procederemos a la re-hidratación del pan de micelio.

8.5 Llenaremos un recipiente con una mezcla de agua de la red(10 litros) con un bote de agua oxigenada(250ml.)

8.6 Retiramos el plástico film

8.7 Sumergiremos el pan y colocaremos peso encima para mantenerlo dentro del agua.

8.8. Pasadas 5 horas sacaremos el kit. Lo escurrimos y lo volvemos a poner a fructificar.

8.9 Esta vez tardara un poco más en dar las setas, entre 15 y 25 días.

8.10 Una vez cosechado puedes volver a repetir el proceso.

9.- Cada cosecha la producción sera menor. Una vez agotado el kit puede servir como compost para nuestras plantas, como alimento para lombrices, gallinas,...

Para cualquier duda o ampliar información puede ponerse en contacto con Comozeta.es a través de nuestro correo comozetas@gmail.com, o del telefono 633 299 011

Puede ver más productos en nuestra web www.comozeta.es

----- gracias por confiar en nosotros -----



cepa s75



cepa 3782