

Livello di difficoltà: **Principiante**

! Non rimuovere il micro filtro del sacchetto di substrato

- 1 Incluso
- 2 Richiesti
- 3 Inoculazione
 - a. Spore
 - b. Coltura Liquida
- 4 Colonizzazione
- 5 Inzuppamento
- 6 Fruttificazione
- 7 Opzioni di fruttificazione:
 - A bassa manutenzione:
 - Esente da manutenzione:
 - Imballatura:

Suggerimento: Per ottenere i migliori risultati utilizzare spore sospese della marca SporeMate® con prodotti di crescita della marca MycoMate®.



Cerca un
ceppo puro
(monocoltura)
Prova il Kit di
Clonazione
MycoMate®

Più informazioni @
www.sporemate.com e
www.mycomate.com

1 incluso:

- Borsa microfiltrata con substrato de crecimiento y puerto para inyección
- Vial de Cultivo Líquido MycoMate®
- Hisopos con alcohol estériles
- Bandeja de fructificación
- Bolsa de vermiculita
- Bolsa de fructificación microfiltrada

2 Richiesti:

- Fiamma a Gas (È sufficiente un accendino di butano del "Genere-Torcia")
- Ciotola pulita per mescolare
- Vaporizzatore d'acqua manuale
- Fiala di Spore Sospese o Siringa di Spore SporeMate®, Fiala di Coltura Liquida (contenente micelio) MycoMate®, o altro inoculante adeguato
- Pulire le mani e la zona di lavoro

3 inoculazione:

Ci sono due opzioni per inoculare (iniettare) il kit sclerotia:

a. Spore:

Si possono iniettare direttamente le spore nel substrato di crescita. Questa operazione facilita il lavoro, ma oltre a richiedere più tempo non assicura il germinare delle spore. Se questa opzione è quella scelta, passare direttamente al punto # 1 (in seguito).

b. Coltura Liquida:

Per una colonizzazione molto più rapida e di rese notevoli, è necessario, innanzitutto, inoculare e colonizzare una Fiala di MycoMate® Coltura Liquida. Poi iniettare il liquido della coltura nel sacchetto del substrato di crescita. Se questa è la vostra opzione, seguire i passi dal #1 all #11 delle istruzioni per l'uso incluse nella Fiala di MycoMate® Coltura Liquida prima di passare alla fase # 1 che arriva in seguito.

Nota: Con l'opzione **B** (Coltura Liquida), per l'iniezione di liquido nella fiala di coltura, per evitare i rischi di contaminazione, è necessario utilizzare un prodotto affidabile e sterile. Tuttavia, in caso di contaminazione della coltura liquida si può sempre tornare all'opzione **A** (spore)

1. Lavare accuratamente le mani (sapone antibatterico è opzionale) ed asciugarle con un panno pulito (ad esempio salviette di carta).
2. Tenendo premuto il sito di iniezione della sacchetto di substrato con una mano, sollevare le due linguette di plastica con l'altra mano e delicatamente strappare il disco di plastica proteggendo il sito dell'iniezione. Passare col fazzoletto imbevuto d' alcol fresco e lasciare asciugare.
3. Rimuovere la siringa e l'ago del sacchetto. Rimuovere lo scudo di plastica che protegge l'ago (girare in senso orario e poi tirare). Evitare che la punta dell'ago entri in contatto con altri oggetti, o questa dovrà essere nuovamente sterilizzata*. Così come bisognerà sterilizzare nel caso in cui la siringa e l'ago provengano da un altro fornitore.
* **Gli aghi possono essere sterilizzati con una fiamma. La punta dell'ago dovrà diventare rossa, prestando però attenzione a non surriscaldarla, si eviterà così di fondere l'area su cui l'ago è collegato alla plastica. Lasciare raffreddare sempre l'ago prima di iniettarlo. Inoltre, non respirare mai direttamente sul sito d'iniezione o sul ago.** (Vede la figura b)
4. Spingere l'ago della siringa (riempita col liquido colonizzato della coltura o con quello delle spore sospese), attraverso il sito di iniezione della sacchetto di substrato. (Vede la figura c)

Spore: Utilizzare il sito di iniezione per guidare l'ago ed iniettare da 1 fino a 2 ml in tutti gli angoli e lungo i lati del sacchetto di substrato. Lasciate la soluzione scendere sui lati del sacchetto di substrato. Fare in modo che arrivino varie gocce sulla parte superiore del substrato. Più il substrato verrà uniformemente iniettato, tanto più veloce sarà la sua colonizzazione.

Coltura Liquida: Utilizzare il sito di iniezione per guidare l'ago ed iniettare da 1-2 gocce in tutti i angoli e lungo i lati del sacchetto di substrato. Lasciare che la soluzione scenda sui lati del sacchetto di substrato. Fare in modo che arrivino varie gocce sulla parte superiore del substrato. Ogni goccia di liquido della coltura rappresenta un punto di crescita, pertanto più il substrato verrà uniformemente iniettato, tanto più veloce sarà la sua colonizzazione.

4 colonizzazione:

Incubare il sacchetto di substrato in ambiente scuro ed a temperatura adeguata (normalmente da 23° a 27° C).

Spore: Entro alcuni giorni fino a due settimane le spore germineranno (piccoli punti di cotone cresceranno fino a diventare spinosi) ed il fungo andrà a colonizzare il sacchetto ancora per diverse settimane.

Coltura Liquida: Dalle 24 alle 72 ore, il fungo fiorirà (piccoli punti di cotone cresceranno, fino a diventare spinosi) ed entro una fino a due settimane colonizzerà il substrato, a seconda della specie e del ceppo.

Contaminazione: Se la torta di fungo diventa di un altro colore e non bianco, controllare per confermare che ciò sia normale nella specie in questione. I contaminanti più comuni che si possono incontrare sono batteri (nessuna crescita di funghi solo un aspetto lattiginoso) e forgi verdi. **MAI APRIRE UN SACCHETTO CONTAMINATO!**

Quando si nota che il fungo ha colonizzato completamente il sacchetto di substrato, aspettare altri 5 - 7 giorni di tempo per assicurarsi che l'interno del substrato sia anch'esso completamente colonizzato. La torta di funghi è ora pronta per essere "inzuppata" e fruttare.

5 inzuppamento

L'inzuppamento della torta di funghi ri-idrata e aumenta notevolmente il suo rendimento.

1. Lavare accuratamente le mani (sapone antibatterico è opzionale) ed asciugarle con un panno pulito (ad esempio salviette di carta).
2. Rimuovere con cura la torta di funghi dal sacchetto di substrato e collocarla in un contenitore pulito (cioè una ciotola pulita per mescolare o contenitore del tipo "tupperware").
3. Il migliore metodo è collocare la torta in un sacchetto del genere "Ziploc" (a chiusura ermetica) e riempirlo con acqua finché non sarà completamente sommerso. Far fuoriuscire l'aria rimasta nel sacchetto e rimetterlo nel contenitore. (Vedi foto d)
L'operazione è anche possibile mediante il riempimento di un contenitore con acqua pulita (di sorgente o meglio ancora distillata) finché la torta di funghi non sarà completamente sommersa. Collocare qualcosa sulla torta di funghi per fare pressione e quindi tenerla sommersa.
4. Collocare il contenitore sigillato in frigorifero per tutta la notte (o circa 12 ore). Non congelare. Dopo diverse rese di funghi, una torta di funghi completamente disidratata può essere inzuppata anche fino a 24 ore.

6 Fruttificazione:

1. Lavare accuratamente le mani (sapone antibatterico è opzionale) ed asciugarle con un panno pulito (ad esempio salviette di carta).
2. Versare la vermiculite in una ciotola pulita per mescolare.
3. Aggiungere 100 ml di acqua alla vermiculite mentre si mescola bene. Mescolare per alcuni minuti finché la vermiculite sarà completamente umida.
4. Distribuire la vermiculite in modo omogeneo sul fondo della bacinella di fruttificazione.
5. Togliere la torta di funghi dalla refrigerazione e risciacquare bene sotto acqua del rubinetto fredda e pulita.
6. Appoggiare la torta di funghi nella vermiculite al centro della bacinella di fruttificazione. (Vedi foto e)
7. Collocare la bacinella nel sacchetto di fruttificazione e vaporizzare i lati del sacchetto ancora diverse volte con acqua. Piegare più volte la parte superiore del sacchetto di fruttificazione e chiudere con una graffetta o gruccia da vestiti. (Vedi immagine f)
8. Collocare il sacchetto di fronte a luce solare filtrata (non diretta), o sotto una luce fluorescente. Mantenere a temperatura adeguata (normalmente da 22° a 25° C). La fruttificazione è ottimale se l'interno del sacchetto è tenuto umido, per questo basterà spruzzare delicatamente i lati del sacchetto con un vaporizzatore d'acqua una o due volte al giorno (se necessario). Cercare di non spruzzare troppa acqua direttamente sul fungo (uno spruzzo leggero basterà).
9. Entro alcuni giorni fino a 2 settimane vedrete che i funghi cominceranno a comparire. Essi possono essere raccolti se maturi, mediante la torsione delicata della base del fungo, sollevandoli in seguito.
10. Quando ogni resa (gruppo) di funghi è completamente raccolta, prendere un coltello o una forchetta pulita per estrarre delicatamente tutti gli aborti di funghi dalla torta. Ora la torta di funghi deve essere sciacquata bene sotto acqua del rubinetto fredda (e pulita) ed inzuppata di nuovo in modo da ricostituire il suo contenuto di umidità (ripetere i passi dal #1 fino a #4 secondo "INZUPPAMENTO"). Distribuire la vecchia vermiculite nella bacinella di fruttificazione e vaporizzarla ancora con acqua finché si ri-idrata. Per ripetere il processo (di fruttificazione), dopo l'inzuppamento, la torta deve essere riposta al centro della bacinella nel sacchetto di fruttificazione.
11. Tenere i lati del sacchetto di fruttificazione umidi ed inzuppare la torta di funghi sacchetto dopo ogni afflusso. Aspettatevi ancora almeno tre o più afflussi di funghi.
* **Per ottenere un ceppo puro i funghi possono essere clonati utilizzando un Kit di clonazione MycoMate®.**

7 alternative:

OPZIONI DI FRUTTIFICAZIONE E SPERIMENTAZIONE:

a. Bassa Manutenzione:

È possibile scegliere una fruttificazione dei funghi senza dover rimuovere il substrato dal sacchetto in cui crescono. Molte specie e ceppi di funghi, ma non tutti, frutteranno in questo modo.

Dopo che la torta sarà completamente colonizzata, collocare circa 1 fino a 1,5 cm di vermiculite umida (non bagnata) direttamente sulla parte superiore della torta di funghi, nel sacchetto più piccolo dove è cresciuta. Chiudere il sacchetto con il colletto ed il filtro, incubare a temperatura corretta sotto luce solare filtrata (non diretta) o sotto una luce fluorescente, e aspettare che i funghi crescano. Dopo la raccolta, vaporizzare la superficie del vermiculite varie volte, dopo di che chiudere il sacchetto. Attendere gli ormai prossimi afflussi di funghi, raccoglietli, e ripetere. Inzuppato spesso tra le varie raccolte, attraverso questa tecnica, può notevolmente migliorare il rendimento.

b. Esente da manutenzione:

In alternativa, si possono fruttificare i funghi semplicemente nel sacchetto in cui la torta di funghi è cresciuta originariamente senza alcun tipo di imballatura. Molte specie di ceppi di funghi si andranno a fruttificare in questo modo, tuttavia, non tutte.

Quando la torta sarà completamente colonizzata, collocarla sotto luce solare filtrata (non diretta) o sotto una luce fluorescente e mantenerla a temperatura adeguata alla sua fruttificazione. In seguito alla raccolta di ogni afflusso (gruppo) di funghi ri-chiudere semplicemente il sacchetto quindi attendere l'afflusso successivo. Con questa tecnica, d'inzuppato tra i vari afflussi si può migliorare il rendimento.

* **Cerchi sconti di quantità, senza sacchetti di substrato extra, e costi più bassi di coltivazione? Scegli i prodotti della nostra linea Stealth MycoMate®.**

Imballatura:

Aggiungere molto lentamente +/-100 ml di acqua nella vermiculite, mentre si mescola bene. Si desidera che la vermiculite si inumidisca fino a raggiungere la sua capacità di assorbimento naturale. Ciò significa che se si desiderasse di spremere con forza la vermiculite tra le mani, solo qualche goccia di acqua riuscirebbe a fuoriuscire dalle dita. Distribuire metà in modo omogeneo sul fondo della bacinella di fruttificazione. Lasciare l'altra metà da parte.

Rompere la torta di funghi colonizzata in piccoli pezzi, o affettarla con un coltello pulito in pezzetti da 2-3 centimetri. Distribuirli uniformemente sul fondo della bacinella di fruttificazione. Con un cucchiaino e / o mani pulite, distribuire molto delicatamente la vermiculite umida su tutta la superficie del fungo (coprire con circa 0,5 a 1 centimetro di profondità). Non fare pressione. Collocare la bacinella nel sacchetto di fruttificazione micro-filtrato, vaporizzare delicatamente con acqua e chiudere ermeticamente con graffetta o gruccia da vestiti. Tenere umida la superficie del cassetto di vermiculite (non bagnata) con vaporizzazioni giornaliere (1 o 2 volte al giorno). Quando si formano ed iniziano a vedersi i piccoli funghi, prestare