

Instrucciones cultivo en tronco

Una bolsa de micelio en grano de 5.5 kg nos servirá para la inoculación de 10 a 15 troncos de tamaño medio. Los mejores meses para realizarlo son de septiembre a junio.

Durante todo el proceso seremos muy cuidadosos con las condiciones higiénicas para minimizar la contaminación por otros hongos. Trabajaremos con la ropa limpia (a poder ser bata), y rociaremos con alcohol de 96º todas las herramientas de trabajo. El contacto con el micelio lo tendremos preferiblemente con guantes de látex rociados regularmente con alcohol de 96º. Igualmente, la superficie de la madera donde aplicamos el micelio no puede tener contacto con nada más, y aplicaremos el micelio justo después de realizar el corte.

Deje el micelio a temperatura ambiente unas horas antes de su uso.

Instrucciones para el cultivo:

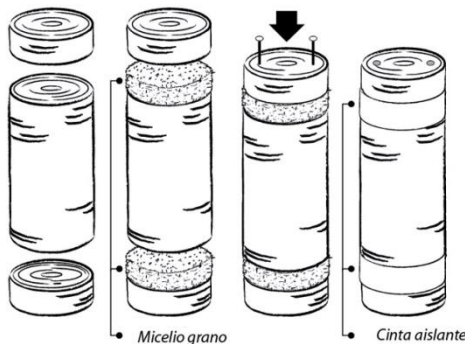
Para completar el proceso necesitaremos los siguientes elementos y espacios:

- Una bolsa de micelio
- Guantes de látex y alcohol de 96º para rociarse las manos
- Madera cortada en troncos de 50 cm de largo por 10-30 cm de diámetro
- Motosierra o sierra de mano
- 1 bolsa de plástico transparente para la incubación
- Un espacio para la incubación de la madera. Preferentemente interior a 21ºC
- Un espacio para la producción. Preferentemente exteriores umbríos y húmedos

Fase 1 – Elección de la madera

- Elija la madera procedente de un árbol de hoja caduca. Consulte la tabla orientativa de maderas adecuadas para cada variedad de seta.
- La madera puede ser procedente de ramas podadas o del tronco principal, de un mínimo de 10 cm. de diámetro.
- La madera debe ser recién cortada, de un árbol sano, sin manchas ni la presencia de otros hongos.
- Es aconsejable dejar reposar la madera de 2 a 4 semanas (máximo 8) para eliminar fungicidas de origen natural presentes en la madera.

Fase 2 – Inoculación del tronco:



- Cortar los extremos de los troncos con una motosierra de manera que queden dos rodajas de unos 3 cm de espesor. Mantenga la parte del corte limpia y sin contacto con el suelo para evitar contaminaciones
- Depositar el micelio directamente sobre la madera en cada uno de los extremos. Tapar con la rodaja sobrante y clavar con un clavo tratando de no aplastar el micelio..
- Para troncos más grandes y largos puede hacer cortes por todo el alrededor, donde introduciremos el micelio y taparemos con cinta protectora de papel (la de pintores).

Fase 3 – Incubación del tronco:

- La incubación se realizará en un espacio interior con una duración que va de los 2 a 6 meses para las variedades seta de ostra y de chopo, y de 6 a 12 para el shiitake, cardo, pie azul y seta amarilla.
- Escoja un espacio tranquilo, cálido y oscuro.
- Coloque el tronco dentro de una bolsa de plástico grande y manténgalo a una temperatura cercana a los 21°C. Realice pequeñas aberturas para dejar respirar el micelio (con una aguja por ejemplo).
- Si todo va bien han de aparecer las hifas del micelio y colonizar todo el tronco. Son unos pequeños filamentos blancos similares al algodón que deben ir recubriendo la madera hasta dejarla completamente blanca.

Fase 4 – Inducción a la producción de setas (general)

- Escoja un espacio a la sombra, húmedo y protegido de la corriente de aire para la colocación definitiva del tronco.
- Saque el tronco de la bolsa, coloquelo verticalmente enterrado de 15 a 30 cm directamente en el suelo o en una maceta con arena limpia.
- Mantenga la humedad del tronco con riegos regulares, preferiblemente en días nublados.
- El tronco entrará en producción de 1 a 3 veces al año o más.

Maderas indicadas para cada especie:

La madera debe ser recién cortada (máximo 8 semanas) con un contenido de agua de entre el 50% y 70%. Debe verse sana, con la corteza en buen estado y sin manchas oscuras en el interior que indicarían la posible presencia de otros hongos competidores.

Tabla orientativa de maderas (5 = excelente, 0 = no apta):

Madera	Seta de ostra	Seta de chopo	Shiitake/ pie azul/seta amarilla/cardo
Chopo (<i>Populus tremula</i>)	5	5	2
Álamo (<i>Populus alba</i>)	5	5	2
Haya (<i>Fagus sylvatica</i>)	2	2	4
Encina (<i>Quercus ilex</i>)	1	1	5
Roble (<i>Quercus pubescens</i>)	1	1	5
Quejigo (<i>Quercus faginea</i>)	1	1	5
Roble albar o roble del invierno (<i>Quercus petraea</i>)	1	1	5
Arce (<i>Acer nigrum</i>)	1	2	2
Pino piñonero (<i>Pinus pinea</i>)	0	0	0



Instrucciones cultivo en paja

Durante todo el proceso seremos muy cuidadosos con las condiciones higiénicas para minimizar la contaminación por otros hongos. Trabajaremos con la ropa limpia (a poder ser bata), y rociaremos con alcohol de 96° todas las herramientas de trabajo. El contacto con el micelio lo tendremos preferiblemente con guantes de látex rociados regularmente con alcohol de 96°. Igualmente, la superficie donde aplicamos el micelio no puede tener contacto con nada más, y aplicaremos lejía o algún tipo de desinfectante en la superficie antes de expandir la paja en la mesa.

Instrucciones para el cultivo:

Para completar el proceso necesitaremos los siguientes elementos y espacios:

- Una bolsa de micelio
- Guantes de látex y alcohol de 96° para rociarse las manos
- Paja de trigo cortada
- Recipiente grande para hervir la paja
- 1 bolsa de plástico negra.
- Un espacio para la incubación.
- Un espacio para la producción.

Los sustratos artificiales deben ser pasteurizados antes de su siembra para evitar posibles contaminaciones.

De un modo artesanal, pero no por eso menos efectivo, se puede lograr una pasteurización mediante la "cocción" de la paja por inmersión en agua caliente.

Un tratamiento de inmersión en agua caliente a 80°C por dos horas es suficiente.

La inmersión se puede hacer en un tanque con agua caliente, colocando la paja dentro de un canasto de metal o bien en una bolsa de polipropileno.

Siembra:

El sustrato se inocula con lo que comúnmente se denomina "semilla" o micelio;

En esta operación, se mezcla el sustrato y la semilla lo más homogéneamente posible.

Es conveniente emplear "semilla" en una proporción de 20-30% peso en peso (mezclar 4-5 kg de semilla cada 100 kg de sustrato húmedo).

Es importante no realizar la siembra hasta que el sustrato este frío o al menos a 25°C ya que a mayor temperatura el micelio puede morir.

La "semilla" debe ser mezclada lo mejor posible.

Para ello se puede colocar el sustrato en una mesa, bolsa o tolva. En esta etapa se debe prevenir la aparición de contaminaciones trabajando con ropa limpia guantes de latex y con alcohol de 96° para desinfectarte las manos y en lugares sin corrientes de aire que transporten polvo.

Una vez mezclada la paja y la "semilla" se mete todo en una bolsa negra que anteriormente hemos perforado con una aguja para que la paja y la semilla pueda transpirar.

Estas bolsas las metemos en una sala donde la temperatura media sea de 16 -18 grados.

Al cabo de unos días, el micelio comienza a crecer sobre el sustrato. Usted verá que la paja se esta quedando blanca. Cuando este blanca complemente le haremos unos orificios para que a seta pueda empezar a fructificar.

Requerimientos para la cosecha:

Humedad relativa: 85-92 %.

Temperatura ambiente: 15-18°C.

Duración: 5-7 semanas.

Ventilación: 4-6 renovaciones por hora.

Iluminación: requiere 2000 lux/hora durante 12 horas al día.

Se puede utilizar tubos fluorescentes o bien luz difusa natural.

Los hongos se cosechan cortándolos al ras mediante un cuchillo o tijera.

Se obtienen oleadas cada aproximadamente 10 días.

Normalmente se cosechan 2-3 oleadas pero es posible obtener más.

Una oleada es un ciclo de producción, seguido de dos o tres días sin cosecha, durante este lapso se forman los primordios del ciclo siguiente.

Riego:

Se puede efectuar en forma manual o por aspersion, una o dos veces por día para evitar la desecación del sustrato.