

MycoMate® FAST FUNGI

Edible Mushroom Kit
Anleitungen:

Schwierigkeitslevel: **amateur**

! Entfernen sie **nicht** den Micron Filter Abdeckkappen vom Substratbeutel

- 1 Was Sie mit dem Kauf von MycoMate schon haben
 - 2 Was sie noch benötigen
 - 2 Inokulation
 - 3 a) Sporen
 - 3 b) Liquid Culture
 - 4 Kolonisation
 - 5 Das Eintauchen/Dunking
 - 6 Das Fruchten/Fruiting
 - 7 Alternative fruiting optionen:
- wenig Aufwand
 - kein Aufwand
 - das „Casing“/ Verschalung

Um die besten Resultate zu erzielen benutzen sie SporeMate® Brand Spore Suspension mit SporeMate® Brand Growth Produkten.



Suchen Sie reine Stammkulturen (Monokultur) ??
Versuchen Sie MycoMate® Cloning Kit.

Für mehr Informationen besuchen Sie unsere Webseiten
www.mycomate.com
und
www.sporemate.com

1 Was Sie schon haben:

- Micron Filter Tüte mit Wachstumssubstraten & Injektionsseite
- MycoMate® Liquid Culture Vial.
- sterile Alkoholstäbchen
- "Fruitingboden"
- Tüte mit Vermiculiten
- Micron gefilterte Fruitingtüte

2 Was Sie noch benötigen:

- Gasflamme (Butanflamme „ Torch-Style“ funktioniert gut.
- Sauberer Mixbehälter.
- Hand water mister
- Saubere Hände und Umgebung
- SporeMate® Edible Spore Suspension Vial or Spore Syringe, Mycomate® Liquid Culture Vial (mit Pilzgeflecht) oder andere passende Impfstoffe.

3 Inokulation:

Es gibt 2 Optionen für die Injektion des Mushroom Kits:

a. Sporen Sie können die Sporen direkt in das Wachstumssubstrat spritzen. Das bedeutet weniger Arbeit, aber mehr Zeitaufwand und gelegentlich vermehren sich nicht genug Sporen. Falls Sie sich für diese Option entscheiden, gehen Sie direkt zu Schritt # 1 unten weiter.

b. Liquid Culture: Für eine wesentlich schnellere Kolonisation müssen Sie als erstes die Mycomate® Liquid Culture Vial (Spritze) inokulieren und dann die Liquid Culture in die Wachstumssubstratbeutel injizieren. Falls Sie sich für diese Option entscheiden müssen Sie als erstes den Schritten #1 bis #11 in der Anleitung folgen bevor sie Schritt #1 unten fortführen.

Tipp: Für Option **B** (Liquid Culture) müssen Sie verlässliche und sterile Produkte für die Injektion in die Liquid Culture Ampulle benutzen, sonst riskieren Sie Kontamination. Falls Sie kontaminiert können sie es verwerfen und zurück zur Option **A** gehen (Sporen).

1. Waschen Sie ihre Hände gründlich (optional anti-bakterielle Seife). Trocken Sie ihre Hände mit zum Beispiel Papiertüchern.
2. Während Sie die Injektionsseite des Substratbeutels in einer Hand halten nehmen Sie die Plastikklappen mit der anderen Hand und ziehen Sie sanft die Plastikscheibe ab die die Injektionsseite schützt. Befeuchten Sie die Stelle mit einem frischen Alkoholstäbchen und lassen es trocknen. Siehe Foto a.
3. Entfernen Sie die Spritze und Nadel von der Tüte sowie den Plastikschild welchen die Nadel schützt (drehen Sie im Uhrzeigersinn und dann ziehen) . Berühren Sie nicht die Spitze der Nadel oder etwas anderes da es sonst nochmals sterilisiert werden muss. ***Nadel kann mit einer Flamme sterilisiert werden. Die Spitze muss rot werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass es nicht zur Überhitzung kommt und die Partie, woran die Nadel befestigt ist, nicht schmilzt. Lassen Sie die Nadel immer auskühlen bevor sie injizieren. Atmen sie zusätzlich auch nicht direkt auf die Nadel bzw. den Injektionsseiten. Siehe Bild b.**
4. Drücken Sie die Nadel von der Spritze (gefüllt mit kolonisierten Liquid Cultures oder Spore Suspension) durch die Injektionsseite des Substratbeutels. Siehe Bild C. **Sporen:** Benutzen Sie die Injektionsseite um die Nadel einzuführen und injizieren Sie 1 bis 2ml in jede Ecke entlang der Seiten des Substratbeutels. Lassen Sie die Flüssigkeit an den Seiten runter tropfen. Ein paar Tropfen sollten auch oben auf das Substrat tropfen. Je sorgfältiger Sie die Tropfen injizieren desto schneller entsteht Kolonisation. **Liquid culture:** Benutzen Sie die Injektionsseiten um mit der Nadel je Seite 1 bis 2ml der Kultur tropfen zu lassen. Lassen Sie die Flüssigkeit an den Seiten des Substratbeutels runter tropfen. Ebenfalls ein paar Tropfen auf das Substrat tropfen lassen. Jeder Tropfen der Kultur stellt ein Wachstum dar sodass je sorgfältiger die Flüssigkeit injiziert wurde umso schneller entsteht Kolonisation.

4 Kolonisation

Brüten Sie die Substratbeutel im Dunkeln und zu einer angemessener Temperatur (23°- 27°C).

Spores: Innerhalb einiger Wochen werden die Sporen anfangen zu entstehen (kleine weiße Baumwollgewächse welche sähnig werden) und der Pilz wird sich in dem Beutel über einige Wochen hinweg verbreiten.

Liquid culture: Innerhalb 24 bis zu 72 Stunden wird der Pilz entspringen(ebenfalls kleine weiße Baumwollgewächse) welche sich im Substrat vermehren in 1 bis 2 Wochen. Abhängig von Spezies und Bakterienstamm.

Kontamination: Falls der Pilzkuchen eine andere Farbe als Weiß annimmt, prüfen Sie ihre Spezies ob es normal ist, dass sie diese Farbe annimmt. Die häufigsten Kontaminanten denen Sie begegnen können sind Bakterien (kein Wachstum, milchige Erscheinung) und grüne Schimmelpilze.

Wenn der Pilz schon komplett den Substratbeutel kolonisiert hat, warten sie 5 bis 7 Tage um sicher zu gehen, dass auch das innere des Beutels komplett kolonisiert ist. Dann erst ist der Pilzkuchen fertig für das „Dunking“ & „Fruiting“.

5 Das Eintauchen/Dunking

Das „Dunking“ hydriert den Pilzkuchen und vergrößert die „Ernte“.

1. Waschen Sie ihre Hände gründlich. Trocknen Sie Ihre Hände sehr gut.
2. Entfernen Sie den Pilzkuchen vorsichtig aus dem Substratbeutel und platzieren Sie diesen in einem gereinigten Gefäß (Mix-Behälter, Tupper-Ware)
3. Füllen Sie den Behälter mit reinem Wasser(Destilliertes Wasser ist am Besten) bis der Pilzkuchen komplett unter Wasser ist. Dies kann erreicht werden indem man etwas leichtes auf den Pilzkuchen setzt um es unter Wasser zu halten. Eine andere Methode ist den Kuchen in einer Ziploc-Tasche zu bringen und dann den Behälter mit Wasser füllt bis er komplett mit Wasser bedeckt ist. Entfernen Sie die überschüssige Luft. Siehe Bild d.
4. Setzen Sie den verdichteten Behälter über Nacht im Kühlschrank(oder etwa 12 Stunden). Frieren Sie es nicht ein!! Nach einigen Überschwemmungen des Pilzes, ein völlig dehydrierter Pilzkuchen kann bis zu 24 Stunden gedunked werden.

6 Das Fruchten/Fruiting

1. Waschen Sie Ihre Hände gründlich. Trocknen Sie ihre Hände sehr gut.
2. Geben Sie das Vermiculit in eine sauberen Mixbehälter.
3. Fügen Sie 100 ml Wasser zu dem Vermiculit während Sie es gut mixen.
4. Verteilen Sie das Vermiculit gleichmäßig unten auf den Fruchtboden.
5. Nehmen Sie den Pilzkuchen aus dem Kühlschrank und spülen sie ihn gut unter kaltem Leitungswasser ab.
6. Setzen Sie den Pilz in die Mitte des Fruchtbodens im Vermiculit. Siehe Bild e.
7. Setzen Sie den Boden in den „Fruitingbeutel“ und befeuchten Sie beide Seiten einige Male mit Wasser. Falten Sie den Beutel oben ein paar Mal und schließen Sie es mit dem Clip. Siehe Bild f
8. Platzieren Sie den Beutel in einer Ort mit gefiltertem Sonnenlicht(nicht direkte Sonne) oder unter einer Fluoreszenzlampe. Behalten Sie die angemessene Temperatur von 22° bis zu 25° C bei. Das „Fruiting“ geschieht am Besten wenn man den Beutel feucht hält indem man vorsichtig die Seiten 1 bis 2 Mal die Woche mit Wasser besprüht. Versuche Sie nicht direkt auf den Pilz zu sprühen.
9. Innerhalb weniger Tage bis zu 1 Woche werden Sie die Ersten Pilze erscheinen sehen. Diese können „gepflückt“ werden wenn sie reif sind indem man vorsichtig unten am Stängel dreht und ihn hochzieht.
10. Wenn jede Wallung(Gruppe) von Pilzen komplett geerntet wurde, nehmen Sie eine saubere Gabel oder Messer und befreien Sie den Pilzkuchen von den abgebrochenen Pilzen. Nun muss der Pilzkuchen gut unter kaltem reinem Wasser gereinigt werden und das „Dunking“ muss ebenfalls wieder durchgeführt werden um den Feuchtigkeitsgehalt aufzuarbeiten (Wiederholen Sie dazu die Schritte #1 bis 4 unter Dunking). Verteilen Sie das alte Vermiculit auf dem Fruchtboden und besprühen sie es einige Male mit Wasser. Nachdem „Dunking“ sollte der Kuchen wieder in die Mitte des Boden in dem Beutel gesetzt werden. Rollen Sie den Pilzkuchen nicht nochmal in das alte Vermiculit.
11. Halten Sie die Seiten des „Fruitingbeutels“ immer feucht und tunken sie den Pilzkuchen nach jeder neu entstandenen Pilzwallung.. Sie können etwa drei oder mehr Pilzwallungen erwarten.

Alternative

FRUITING OPTIONEN UND EXPERIMENTIEREN:

Wenig Aufwand:

Sie können sich dafür entscheidenden den Pilz, ohne das Substrat aus dem Beutel zu entfernen, aufzuziehen. Viel Spezies entsteht so, allerdings nicht alle. Nachdem der Kuchen komplett kolonisiert ist geben Sie etwa 1 bis 1.5 ml feuchtes (nicht nass) Vermiculit direkt oben auf den Pilzkuchen in dem kleinen Beutel indem es gewachsen ist. Schließen Sie den Beutel mit dem Bund und dem Filter. Setzen Sie es dann bei angemessener Temperatur in gefilterten Sonnenlicht oder einer Fluoreszenzlampe und warten Sie auf die Pilze. Nach der Ernte, befeuchten Sie die Oberfläche des Vermiculites einige Male und schließen Sie die Tasche. Warten Sie wieder auf die nächste Pilzwallung, ernten Sie und wiederholen Sie alles.

Kein Aufwand:

Alternativ können Sie ganz einfach die Pilze in dem Beutel entstehen lassen wo auch der Pilzkuchen drin entstand ohne eine Art des „Casing“. Viele Spezies wachsen so, aber auch hier gilt: nicht alle. Nachdem der Kuchen komplett kolonisiert ist setzen Sie ihn in gefiltertes Sonnenlicht oder Fluoreszenzlicht und halten Sie die angemessene Temperatur bei. Nach dem Pflücken der entstandenen Pilzwallungen schließen Sie den Beutel einfach wieder und warten auf die nächsten Pilzwallungen.

Das „Casing“:

Fügen Sie ganz langsam +/- 110 ml Wasser zu dem Vermiculit während Sie mixen um das Vermiculit gut zu befeuchten (dadurch entsteht mehr Kapazität) . Sie müssen das Vermiculit mit einer Hand sehr fest drücken und es dürfen dabei nur einige Tropfen Wasser heraustreten. Verteilen sie die Hälfte davon gleichmäßig unter den Fruchtboden. Die andere Hälfte kommt zur Seite. Brechen Sie den Pilzkuchen in kleine Stücke oder schneiden Sie ihn mit einem Messer in 2 bis 3 cm große Scheiben. Verteilen Sie es gleichmäßig unter dem Fruchtboden. Mit einem Löffel oder sauberen Händen verteilen Sie ganz sanft das Vermiculit über den gesamten Pilz. Bedecken Sie es nicht komplett. Setzen nun den Boden in den micron-gefilterten Beutel, besprühen Sie es mit etwas Wasser und schließen Sie den Beutel gut mit Clip und Klammer. Halten Sie den Untergrund des Vermiculitkastens feucht mit täglichem Befeuchten (1 bis 2 mal pro Tag) . Wenn Sie schon Pilze formen sehen können, passen Sie auf, den Kasten nicht zu überschwemmen. Warten Sie bis die Pilzwallungen geerntet sind und sprühen sie dann wieder extra Wasser um das Vermiculit zu re- hydrieren.