

INSTRUCCIONES PAN IN VITRO (100% MICELIO) EXCLUSIVAS DE TATANDI

Advertencias:

- Nuestros kits se fabrican exclusivamente, para uso científico, ornamental o de colección, la empresa no se responsabiliza una vez abiertos.
- Solo para mayores de 18 años.
- Si necesitas almacenarlo o conservarlo, hazlo a una temperatura de entre 4-6°C durante 6 semanas máximo.
- El micelio con el que se elaboran nuestros kits esta suplementado con aportes nutricionales únicos, para garantizar las mejores cosechas.
- Contiene: Caja 1200ml, bolsa invernadero, manual de instrucciones y una bolsita con sustrato de cobertura.
- Lo que necesitas: Agua del grifo, un lugar iluminado (nunca la luz artificial o del sol, ha de ser directa), (la temperatura debe estar entre 18°C y 30°C, siendo 23°C la temperatura idónea) y un nebulizador.
- Estamos tan seguros de nuestra calidad, que ofrecemos en todos nuestros kits una garantía para la primera fructificación, pero deberás inducir su fructificación 8 días máximo tras recibirlo, y enviarnos fotos cada tres días mínimo, para determinar qué factores fallaron, si es debido a un mal manejo de este, se anula la garantía. Piensa que la mano del cultivador es el 90% del éxito o fracaso. Puedes enviar las fotografías al final del proceso a info.tatandi@gmail.com o por Instagram en @tatandi.es.



Instrucciones:

1. Rompe el precinto de la caja.
2. Quita la tapa y consévala para más adelante.
3. Estos panes NO necesitan que los hidrates en su primera fructificación.
4. Abre la bolsa de cobertura y espárcela por la superficie del pan con una cuchara limpia, creando una pequeña capa (este complemento es opcional), así conseguiremos una superficie excepcional para la aparición de los primordios.
5. introduce el pan en la bolsa invernadero.
6. Nebuliza las paredes de la bolsa con agua del grifo y cierra la cremallera por la mitad (mitad abierta, mitad cerrada) para que tenga una entrada de aire pasiva, deberás observar esa **humedad inicial** en la cobertura esparcida y mantenerla en todo el proceso, **esto es muy importante**, si se seca demasiado cierra la cremallera un poco más, o por el contrario si se hidrata demasiado la superficie ábrela un poco más, unas condiciones desfavorables afectarán a su resultado final en gran medida. (recomendamos introducir un dedo de agua del grifo en el interior de la bolsa).
7. Mantén la bolsa siempre húmeda, pulverizando las paredes de la bolsa una o dos veces al día si fuera necesario.
8. Una vez aparezcan los primordios, abre la cremallera 2/3 de su apertura total, divide la cremallera en tres partes y cierra una, (estos consejos son orientativos, debido a que cada hogar, clima y época del año, tiene unos parámetros medioambientales diferentes, que pueden afectar en gran medida en tu microclima). Debemos ventilar dos veces al día durante 10 minutos, abriendo la bolsa por completo y posteriormente nebulizar las paredes de la bolsa.
9. El mejor momento para cosechar es 5 o 6 horas más tarde de romperse el velo. Agarra la base de la seta, retuerce un poco y tira cuidadosamente de ella, de lo contrario podrías dañar la superficie y retrasar posteriores fructificaciones.
10. Una vez cosechadas las setas, sacar el pan de la bolsa y verter agua del grifo sobre él, hasta llenarlo completamente.
11. Cierra el pan con la tapa y déjalo en remojo 20 minutos a **temperatura ambiente, nunca en el frigorífico**. Terminado el tiempo, escurre bien toda el agua, pon el kit de nuevo en la bolsa y repite todos los pasos anteriores para fructificaciones posteriores.

Cómo mantener la humedad de la superficie del pan ¡IMPORTANTE!:

Es preferible NO nebulizar directamente la superficie del pan, salvo excepción de que la superficie esté perdiendo humedad. Para determinar si es necesario nebulizar la superficie, recomendamos hacer uso de la linterna del móvil e iluminar la superficie, si se observan pequeñas gotitas, no será necesario humedecer. **SOLO** hay que nebulizar si observas en algún momento, que la superficie carece de dichas gotitas, y nunca más de una vez al día, **de lo contrario podrías perjudicar tu cultivo**. Para ello recomendamos sacar el pan de la bolsa, y hacerlo desde al menos, **a un metro de distancia sobre él, nunca apuntando directamente al pan, deben caer en el por gravedad**. Lo que se pretende es que caigan en la superficie, de forma suave, pequeñas gotitas difuminadas, simulando pequeñas gotas cómo las creadas aquellos días de niebla en otoño, con "6 segundos bastará". ¡A continuación, ilumina la superficie de nuevo para comprobar que estén presentes dichas gotitas, de este modo, aprenderás a mantener el correcto nivel de humedad de tu kit!

Debes tener en cuenta que esto no es un proceso matemático, para sacar el máximo partido de nuestros kits, lo mejor es aprender cuando a la superficie le falta o sobra humedad. Debes conseguir una humedad idónea acompañado de una renovación de aire pasiva, si observas que la superficie está acumulando demasiada humedad, abre más la cremallera de la bolsa. A estos hongos les gusta el oxígeno, pero como explicamos, acompañado de la humedad necesaria

Forma alternativa de fructificar:

La forma de fructificar que exponemos a continuación, aportará unos niveles de aireación y de humedad superiores, de forma que el mantenimiento del kit se reduce a simplemente no hacer nada (o casi nada).

Consigue una caja de almacenamiento de plástico, (nosotros te ofrecemos una caja perfecta). La caja no ha de ser mucho más grande que el pan, ni tampoco tiene que quedar ajustado. La caja ha de ser transparente.

1. Vierte agua del grifo en la caja de plástico hasta cubrir 2 centímetros.
2. Quita la tapa del pan (consévala para más adelante).
3. Abre la bolsita de cobertura y espárcela de manera regular por la superficie el pan, esto proporciona una superficie perfecta para la aparición de primordios.

4. Introduce el pan en la caja de plástico con dicha cantidad de agua. Seguidamente, coloca la tapa de la caja de plástico de forma normal. Si la tapa viene con cierres, simplemente no los uses. Se trata de poner la tapa encima, sin cerrarla del todo, pero si observamos en su proceso, que la superficie va adquiriendo demasiada humedad, deberás poner la tapa boca abajo, y dejar una apertura de uno o dos centímetros aproximados entre la caja y la tapa, así evaporaremos la humedad excesiva.
5. Una vez que aparezcan los primeros primordios, tenemos que darle la vuelta a la tapa de la caja y deslizarla, de forma que haya mayor entrada de aire, dejando mínimo una apertura de un dedo entre la tapa y la caja, si se acumula demasiada humedad en la superficie de tu kits, deberás tener una apertura mayor.
6. No es necesario pulverizar las paredes de la caja de plástico en ningún momento.
7. Refiérase al apartado “como mantener la humedad de la superficie del pan”, para determinar cuando hemos de pulverizar la superficie. Aunque es muy probable que no necesitemos hacerlo con este sistema.
8. Para cosechar las setas, siga las instrucciones número 9. del apartado instrucciones. Una vez cosechadas las setas, sacar el pan de la caja grande y verter agua del grifo directamente sobre el pan, hasta llenarlo completamente.
9. Cierra la tapa del pan y déjalo en remojo 20 minutos, nunca en frigorífico. Terminado el tiempo, escurre bien toda el agua, pon el kit de nuevo en la caja de plástico para una segunda fructificación, y así, sucesivamente.

Alchímiaweb.com