黑木耳 黑木耳菌种 食用菌厂家 ,黑木耳菌棒(出口级）

产品名称	黑木耳 黑木耳菌种 食用菌厂家 ,黑木耳菌棒(出口级）
公司名称	云和县兴农食用菌专业合作社
价格	面议
规格参数	品种:其他菌种 等级:三级种 品种纯度:98
公司地址	浙江省云和县沙溪村
联系电话	86-0578-5115252 13957061969

产品详情

兴农食用菌简介

本公司引进先进灭菌设备，灭菌时间短（11-12小时完成灭菌），营养流失少，比传统工艺灭菌（传统灭菌时间30-36小时）产量高。菌棒是指用于食用菌栽培的成熟培养基，一般情况下，成熟菌棒经过冷链运输到达目的地后，在适宜的生长环境中，7天左右可产生菇蕾，15天左右可采收成品菇。 应用原料： 1、直径小于一厘米的硬杂木屑（栎木、柞木、板栗木、桃木等）78%.; 2、大片有机麦麸20%； 3、生石膏1%； 4、糖1%。二、菌棒规格：直径9cm*长40cm圆柱形，装袋时的重量为1.8kg — 2kg，成熟后的成品菌棒质量在1.4kg — 1.5kg左右。管理得当的情况下，通过人工注水，整个生命周期（一般为4-6茬）可产鲜香菇500g — 750g。

三、菌棒品种：一般分为高温、中温、低温等；可根据客户自己喜好选择菌种或者有客户自行提供母种。 四、发菌时间：一般为120天（不适应发菌温度时间段不计天数）。

五：管理方法：

1）在大部分菌棒上长出4——5个/棒菇蕾后，即可脱袋使其长成香菇，否则不要随意脱袋。

（2）脱袋后保持空气湿度在85-90%，温度保持在15-25°C，最适在20°C

（3）如果某些菌棒上，菇蕾个数达到20个/棒以上时，可适当疏蕾至留下15个/棒左右的菇蕾。疏蕾时，留下正常和好的菇蕾。疏蕾时注意在菌棒上清除菇脚。

（4）在菇蕾生长过程中，要增加新鲜空气并排除废气，以防止因缺氧造成菇蕾死亡。

（5）待菇长成适当大小、形状、厚度等后采收。采收时注意在菌棒上清除菇脚。

（6） 花菇的栽培效益具备几个条件：温差要大，湿度低，通风要好。

五、包装与运输：

一般分三种方式包装：纸箱包装（12只/箱）、网兜包装（10只/袋），胶带打捆（6只/捆）。运输采用冷冻集装箱。 六、交易方式： 公司一般接受订单生产，付款方式可以采用电汇或者信用证结算。

欢迎新老客户前来考察指导和洽谈！

图片说明：

本产品的品种是其他菌种，等级是三级种，品种纯度是98，发芽率≥是98.0（%），含水量≥是10.0（%），出菇适温是3--25（℃），成活率是95（%），产地/厂家是浙江，食用菌是黑木耳，属性是食用菌