

Important:

Préparation Avant
Chaque Manipulation



propre
et stérile

Soyez aussi propre et stérile que possible à chaque fois avant de toucher le kit de culture.

Nettoyez la table et lavez-vous les mains à fond (idéalement avec un savon antibactérien et jusqu'aux coudes).

Conditions de Culture Idéales



23-27 °C

Température ambiante et à l'abri des rayons du soleil.



160-200 cm

Placer à une hauteur d'environ 160-200 cm (comme une étagère).



Beaucoup de O₂

Une fois que les microchampignons commencent à se former.



Humidité

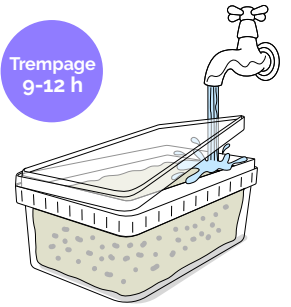
L'humidité relative (RH) optimale doit être de 85-95%.

Étape 1

Tremper

- Ouvrez le coin du couvercle et remplissez le kit de culture avec de l'eau du robinet froide jusqu'à ce qu'il soit plein.
- Fermez le couvercle et laissez-le tremper dans un endroit froid (de préférence le réfrigérateur) pendant 9 à 12 heures.

Trempage
9-12 h



🕒 9-12 heures jusqu'à l'étape suivante

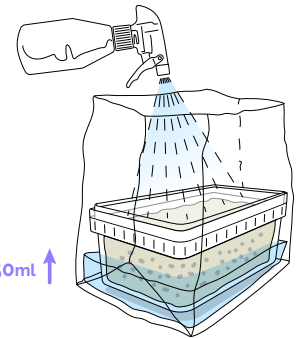
Étape 2

Sac

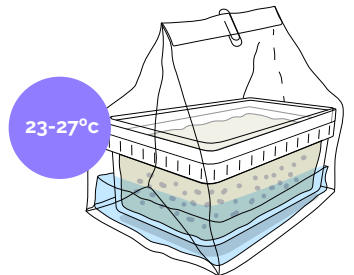
*Rappel Sac filtrant avec des trous

Si vous recevez un sac perforé, **NE REMPLISSEZ PAS** le sac avec de l'eau. Sautez les étapes 2 et 3 de cette section et vaporisez simplement les côtés du sac de temps en temps. L'action naturelle du mycélium aidera à augmenter l'humidité.

- Ouvrez le coin du couvercle et évacuez tout l'excédent d'eau du kit.
- Versez environ 150 ml d'eau du robinet propre dans le sac.
- Placez le kit de culture dans le sac filtre au-dessus de l'eau et enlevez le couvercle (gardez le couvercle pour relancer le kit plus tard et obtenir de nouvelles récoltes).
- Vaporisez de l'eau sur les parois du sac, pliez le sac et fermez-le avec le clip.
- Placez le sac avec le kit de culture dans un endroit lumineux avec une lumière du jour indirecte (jamais en plein soleil) avec des températures entre 23 et 27 °C.



150ml ↑



23-27°C

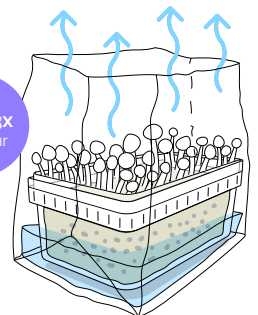
🕒 2-4 semaines jusqu'à l'étape suivante

Étape 3

Respire

- Une fois que les microchampignons apparaissent, rafraîchissez l'air 1 à 3 fois par jour en ouvrant (en laissant sortir le CO₂) et en fermant le sachet en laissant beaucoup d'air frais à l'intérieur.

Air 1-3x
par jour

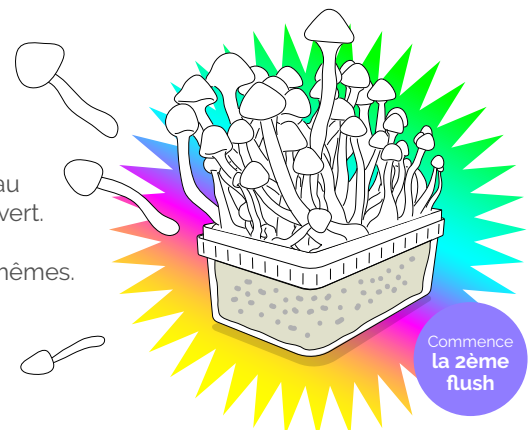


🕒 1-2 semaines jusqu'à l'étape suivante

Étape 4

Récolte

- Récoltez les champignons une fois que le chapeau des champignons est presque complètement ouvert.
- Cueillez-les en les tournant légèrement sur eux mêmes.
- Quand tout est cueilli, vous pouvez lancer une deuxième «moisson» Voir l'étape 1 et recommencez.



Commence
la 2ème
flush

Remarque: en fonction des conditions de culture et du type de variété, vous pouvez avoir plusieurs récoltes.