

Translations:Culture de la spiruline/10/fr

Un des indicateurs de santé de la spiruline est sa concentration. Pour la mesurer il existe un instrument très simple : le spirumètre ou disque de Secchi. Il s'agit d'un disque blanc au bout d'un axe gradué en centimètres. On mesure la concentration de la spiruline en plongeant le disque dans la solution de culture. Lorsque celui-ci disparaît, on relève la graduation à la surface, c'est l'indice de concentration de Secchi. Plus l'indice est faible, plus la spiruline est concentrée. Pour une spiruline en bonne santé, la concentration doit être entre 2 et 4. A 2 elle est très concentrée, elle peut être récoltée. A 4 elle est à sa concentration de culture minimale, par exemple après une récolte.