

Translations: Culture de la spiruline/33/fr

Avec de la spiruline fraîche pressée, on peut commencer la culture dès la phase de récolte, pour cela il faut introduire directement dans le bassin une grande quantité de spiruline, non lavée. Elle se conserve 3 à 5 jours dans un réfrigérateur. Il faut environ 500g de spiruline fraîche pressée pourensemencer un bassin de 500 litres. On obtiendra une concentration au spirumètre d'environ 4cm. La première récolte sera possible une semaine plus tard.

- Délayer la spiruline fraîche pressée dans un petit volume de solution de culture (autour de 30l) d'abord à la main puis avec une passoire pour défaire les grumeaux.

ATTENTION *De la mousse indique une augmentation de protéine donc de la spiruline qui se casse : laisser reposer et agiter plus doucement.*