

# Translations:Culture de la spiruline/42/fr

---

Vérifier régulièrement la concentration de la spiruline, dans l'idéal une fois par jour.

- Si la concentration de Spiruline dépasse Secchi 2 le PH devient trop élevé et la spiruline risque de mourir : récolter
- Si la concentration de Spiruline tombe en dessous de Secchi 4, le milieu de culture est trop lumineux : ombrer.