

# Translations: Culture de la spiruline/57/es

---

**PRECAUCIÓN** *Una vez que se cosecha la espirulina, hay que evitar tocarla a mano, su medio de cultivo (alta concentración de sal y bicarbonato de sodio) la protege del ataque bacteriano*

- Presionar la espirulina a mano girando la tela de nylon y presionando la biomasa. La presión debe ser progresiva. Seguir presionando hasta que el líquido que se escapa se vuelva ligeramente verde
- Guardar la espirulina en la nevera
- Enjuagar el material (nylon, marco, tamiz) sobre la piscina para compensar la evaporación
- Pesar la espirulina prensada
- Compensar en comida según la espirulina cosechada para que pueda renovarse y volver a la concentración máxima para una nueva cosecha:
- Alimentos minerales: 200 ml por 100 g de espirulina fresca prensada

o

- Alimentos orgánicos: 200 ml de orina + 10 ml de solución de óxidos de hierro por 100 g de espirulina fresca prensada