

# Translations: Culture de la spiruline/57/fr

---

**ATTENTION** *Une fois la spiruline récoltée, éviter de la toucher à la main, son milieu de culture (forte concentration de sel et de bicarbonate de soude) la protègeait des agressions bactériennes*

- Presser la spiruline à la main en faisant tourner le tissu de nylon et en appuyant sur la biomasse. Le pressage doit être progressif. Maintenir la pression jusqu'à ce que le liquide qui s'échappe devienne légèrement vert/
- Mettre la spiruline au frais
- Rincer le matériel (nylon, cadre, passoir) au-dessus du bassin cela permet de compenser l'évaporation
- Peser la spiruline pressée
- Compenser en nourriture par rapport à la spiruline récoltée pour qu'elle puisse se développer à nouveau et revenir à la concentration maximale pour une nouvelle récolte :
- Nourriture minérale : 200 ml pour 100 grammes de spiruline fraîche pressée

**ou**

- Nourriture organique : 200 ml d'urine + 10ml de solution de fer pour 100 grammes de spiruline fraîche pressée