

Translations: Culture de la spiruline/8/es

La espirulina vive naturalmente en climas cálidos. Cuando la temperatura de su entorno de vida es inferior a 18°C, hiberna. A partir de 20°C, comienza a desarrollarse. A partir de 30°C su producción se intensifica fuertemente. A 37°C, la temperatura óptima de su entorno, la población aumenta en un cuarto cada ocho horas. Por encima de 42°C, la espirulina muere. En Francia, el cultivo al aire libre, con una cubierta translúcida, es posible desde mediados de abril. El color verde intenso de la espirulina se obtiene por fotosíntesis. Para ello, la espirulina necesita mucha luz pero no una larga exposición al sol. Es importante agitar la piscina de cultivo para evitar que la espirulina en la superficie se quemara y permitir que las en el fondo aprovechen la luz. El cultivo debe tener una profundidad máxima de 20 cm para que toda la espirulina se beneficie de un buen sol.