

# Translations:Champignon Inoculation d'une culture liquide/64/fr

---

- Suivez l'étape 1 de ce tutoriel.
- Faites bouillir de l'eau dans votre casserole.
- Prenez votre bocal préparé au préalable (voir étape 2), remplissez le d'eau bouillie et de sucre de betterave non raffiné (volume de 4% du volume d'eau). Refermez votre bocal, recouvrez le de film d'aluminium en insistant sur la zone d'ouverture du couvercle.
- Remplissez à nouveau votre casserole d'eau et faites la bouillir.
- Placez votre bocal filmé dans votre casserole et laissez le 2h à couvert (stérilisation).
- Dans votre cuisine, allumez votre hotte et nettoyez votre plan de travail à l'alcool.
- Placez des bougies chauffe-plat tout autour de votre zone de travail.
- Allumez les bougies et sortez votre seringue de mycélium liquide du réfrigérateur, nettoyez (alcool 70°) et placez la au centre de la zone de travail.
- Sortez votre seringue et votre aiguille de leur sachet. Insérez l'aiguille.
- Prenez votre bocal de culture liquide, nettoyez l'extérieur de ce bocal à l'alcool 70° et placez le dans votre zone de travail.
- Prenez deux compresses stériles et imbibe les d'alcool.
- Placez l'aiguille de votre seringue sur la flamme d'une des bougies et attendez que la pointe devienne rouge.
- Placez la ensuite entre les deux compresses imbibées d'alcool.
- Videz entièrement le mycélium de votre seringue dans votre bocal.
- Filmer votre bocal avec du film aluminium, du tissu ou du papier
- Placez le dans un environnement à 20°C et patientez environ deux semaines. Vous pouvez secouer votre bocal pour que votre mycélium se propage encore plus et en profiter pour voir son évolution



Attention à la lumière ! Ne pas exposer le mycélium à la lumière pendant la phase d'incubation