

Translations:Culture de la spiruline/33/es

Con la espirulina fresca prensada, se puede empezar el cultivo desde la fase de cosecha. Para ello, se tiene que introducir directamente en la piscina una gran cantidad de espirulina sin lavar. Se puede guardar 3 a 5 días en el refrigerador. Se necesitan unos 500 g de espirulina fresca prensada para sembrar un recipiente de 500 litros. Obtendremos con el espirómetro una concentración de aproximadamente 4 cm. La primera cosecha será posible una semana después.

- Mezclar la espirulina fresca prensada en un pequeño volumen de solución de cultivo (alrededor de 30L) primero a mano y luego con un colador para romper los grumos.

PRECAUCIÓN *La espuma indica un aumento en proteínas y, por lo tanto, en espirulina que se rompe: dejar descansar y agitar más suavemente*