



MysticFungi

Guide du Sac de Culture Inoculé

Produit

Sac de culture entièrement colonisé – Prêt pour la fructification !

Description

Un sac de substrat pré-colonisé avec un mycélium entièrement développé, prêt à produire des champignons. Aucune inoculation ni incubation n'est nécessaire.

Public cible

Débutants sans expérience préalable en culture.

Contenu de l'emballage

- Sac de substrat inoculé
- Autocollant de fermeture pour replier et fermer le sac

Étape 1 – Préparation

Inspection

- Vérifiez le sac de culture pour détecter toute contamination.
- Couleurs sûres : mycélium blanc ou blanc jaunâtre.
- Couleurs dangereuses : vert, noir, rouge ou rose.
- Vérifiez que le sac est intact.
- En cas de contamination ou de dommage visible, contactez le service client.

Désinfection

- Nettoyez soigneusement votre espace de travail, vos mains et vos avant-bras avec un savon antibactérien et un désinfectant.
- Attachez les cheveux longs si possible.
- Des gants stériles et un masque peuvent offrir une protection supplémentaire.
- Travaillez dans un environnement propre et sans courant d'air.

Important : N'ouvrez pas le sac de culture avant l'apparition des primordia (pins).

Étape 2 – Activation

- Placez le sac dans un endroit lumineux avec une lumière indirecte.
- Maintenez une température constante de 23 à 27°C.
- Ne laissez jamais la température dépasser 27°C.

Étape 3 – Fructification

- Dès l'apparition des premiers pins, faites une petite ouverture en haut du sac pour permettre l'échange d'air frais.
- Si les champignons poussent lentement ou nécessitent plus d'espace, retirez une bande de 2 à 4 cm du haut du sac.

Étape 4 – Récolte

- Répétez les étapes de désinfection de l'étape 1.
- Récoltez les champignons avant que les chapeaux ne soient complètement ouverts.
- Tournez délicatement les champignons et retirez-les du substrat.
- Une fois toute la récolte terminée, le substrat peut être jeté.

Conseils

- Évitez de manipuler inutilement le sac afin de prévenir toute contamination.
- Une lumière indirecte, suffisamment d'air frais et des températures entre 24 et 27°C favorisent une croissance saine.
- Récoltez avant l'ouverture complète des chapeaux afin de limiter la dispersion des spores.

Avertissements

- Une hygiène insuffisante peut entraîner une contamination du mycélium.
- Évitez la lumière directe du soleil et la chaleur excessive ; cela peut dessécher et endommager le mycélium.

Résolution des problèmes

- Croissance lente ou inexistante : vérifiez la température, l'humidité et la ventilation.
- Champignons déformés : généralement causés par un manque d'air frais ou une humidité excessive.
- Les pins ne se développent pas : augmentez la lumière, l'air frais ou vérifiez la température.
- Moisissure ou couleurs inhabituelles : éliminez immédiatement le produit et nettoyez soigneusement l'environnement.

Service client

Pour toute assistance ou question, veuillez contacter l'équipe d'assistance MysticFungi.