



Les Myciculteurs Low-Tech du Finistère !

Utilisation de votre ballot de culture de Reishi Bio

Contenus dans une boîte et un film recyclables, ce kits vous apporteront une récolte !

Pour cultiver les reishis, nous vous suggérons la méthode suivante :

- Gardez le sac en plastique fermé, en veillant à maintenir une quantité maximale d'air à l'intérieur du sac.
- Au besoin, il est possible d'entrouvrir légèrement le sac pour permettre l'entrée d'air, puis scellez-le à nouveau avec du ruban adhésif. L'objectif est de créer un environnement de type mini-serre avec une concentration élevée de dioxyde de carbone (CO₂) à l'intérieur, ce qui favorisera la croissance des pieds, également appelés "antlers".

Cette étape peut durer entre 30 et 60 jours.

- Lorsque les pieds atteignent environ 15 cm, occupant environ les deux tiers de l'espace à l'intérieur du sac, vous pouvez ouvrir délicatement le sac par le haut pour permettre une meilleure circulation d'air, ce qui encouragera le développement des chapeaux. Vous pouvez laisser les champignons continuer à croître pendant environ 30 jours supplémentaires, après quoi ils seront prêts à être récoltés.
- En ce qui concerne l'emplacement de culture, il est recommandé de cultiver les reishis à l'intérieur, dans des endroits tels que la cuisine, le garage ou la cave. Les reishis préfèrent des températures chaudes, idéalement entre 20 et 30 degrés Celsius. Selon le niveau d'humidité de l'endroit, il peut être nécessaire d'humidifier régulièrement avec un vaporisateur, tout en évitant que le substrat baigne en permanence dans de l'eau. Les reishis apprécient une lumière indirecte du soleil, car ils poussent naturellement en sous-bois. Il est conseillé d'éviter les éléments susceptibles de dessécher le substrat, tels que les courants d'air, les radiateurs et une exposition directe au soleil.
- En ce qui concerne la consommation des reishis, il est recommandé de les déshydrater à une température maximale de 30°C, puis de les consommer sous forme de poudre. Une quantité journalière recommandée se situe entre 1 et 6 grammes. Nous vous encourageons vivement à consulter notre site internet pour obtenir des informations sur les contre-indications et à prendre l'avis d'un médecin spécialisé pour une prescription adaptée à vos besoins spécifiques.

Nous vous souhaitons d'agréables cultures !



Les quantités de production dépendront de l'environnement (température, humidité, lumière, etc.) et du soin que vous lui apporterez (bonne nutrition, irrigation...).

Nous vous souhaitons une agréable culture !

