

Notice d'utilisation de nos mycéliums de shiitakés en grains

La présence d'un adulte est obligatoire pour chaque étape !
Placez votre sac de mycélium de pleurotes au frigo dès réception, il doit être utilisé dans les deux semaines suivantes !

Matériel nécessaire :

Paires de gants sans talc et masques - Charlotte ou bonnet propre (ceux de piscine sont top!). Autocuiseur.
- Bougies chauffe-plat (Minimum 10 à 20) - Alcool 70° ou vinaigre blanc 14 % - Vaporisateur - Essuie-tout
- Verre doseur - Paire de ciseaux - Pincettes à linge - Thermomètre

Consignes générales

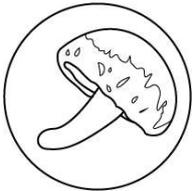
Nous vous conseillons de vous placer dans votre cuisine, sous votre hotte. Elle empêchera les poussières de se déposer dans vos sacs de culture.
Nettoyez votre plan de travail et chaque zone de contact potentiel avec du vinaigre blanc (minimum 14%) ou de l'alcool à 70° avant chaque manipulation.

Lavez vous soigneusement les mains et les bras au savon avant de démarrer votre aventure mycologique !

Avant chaque manipulation, passez vous les mains à l'alcool à 70°C. Vous réduisez ainsi les risques de contamination !

Attachez-vous les cheveux et/ou mettez votre bonnet.

Pensez à vous hydrater les mains et les bras après cette aventure, votre peau vous remerciera.



Premier jour

La préparation du substrat

Les shiitakés sont simples en production. Ils aiment la paille et la sciure de bois (uniquement feuillus).

Votre substrat peut être uniquement composé de sciure de bois feuillu ou de paille.

La stérilisation

Humidifiez votre substrat à 70 % (notre tuto bien humidifier son substrat vous indiquera une méthode simple pour vérifier le taux indiqué).

Égouttez votre substrat et remplissez vos sacs.

Videz entièrement l'air dans vos sacs et fermez les à l'aide de pincettes à linges (en bois recommandé).

Remplissez votre autocuiseur et faites bouillir l'eau.

Plongez vos contenants et stérilisez les pendant quatre heures à couvert dans votre autocuiseur .

Laissez-les refroidir une nuit et conservez-les fermés.

Deuxième jour

Dans votre cuisine, nettoyez votre plan de travail à l'alcool ou au vinaigre blanc. Allumez votre hotte et placez des bougies chauffe-plat tout autour de votre zone de travail.

Sortez votre sac de mycélium du réfrigérateur. Nettoyez l'extérieur de ce sac et vos sacs de substrat refroidis avec du vinaigre blanc/alcool.



Attention à ne pas toucher le filtre des sacs avec cet alcool/vinaigre blanc.

Ouvrez vos sacs de substrat et le sac de grain inoculés au centre de la zone de travail.

Le ratio de remplissage de vos sacs est de 10 à 20 % de grains .
Exemple : pour un sac de 2,5kg de substrat, il vous faudra 250 à 500g de mycélium en grains.

Fermez vos sacs avec du scotch. L'air extérieur ne doit pas rentrer dans vos sacs.

Une fois l'inoculation faite

Placez les sacs dans une pièce propre avec une température comprise entre 20 et 23°C pendant un mois.

Prêt d'un radiateur dans votre salle de bain est une solution astucieuse !

Respectez les températures indiquées :

- Incubation = période de colonisation du mycélium dans votre substrat
- Formation des primordia = phase intermédiaire permettant de stresser le mycélium, amenant la pousse
- Fructification : moment de pousse des champignons, variable selon l'espèce

Nous vous souhaitons une agréable culture !



Breizh Bell

La SAS Breizh Bell se décharge de toutes responsabilités en cas de contamination. La culture du mycélium est rigoureuse et nécessite de respecter les consignes d'hygiène fournies dans cette notice.

La SAS Breizh Bell se décharge de toutes responsabilités en cas de dommages subis sans aucune exception ni réserve ou d'accident de quelque nature que ce soit.