

La Spirulerie

Guide rapide du kit de culture de spiruline

0 - principes de base

Mesure de la concentration

La concentration en spiruline se mesure en centimètres grâce au disque de secchi. Il se plonge progressivement dans une culture homogène à la verticale depuis la surface. La concentration actuelle est donnée par la graduation lorsque le disque devient invisible.

Concentrations vitales

La concentration en spiruline doit rester entre 2 et 4 cm de secchi pour garder une culture en bonne santé. Il faut donc augmenter les volumes progressivement pour laisser le temps à la spiruline de se redensifier avant une nouvelle dilution de milieu ou de récolte.

Milieu de vie et nourriture

La spiruline vit dans une eau saumâtre, salée et alcaline (PH 8-11.5). C'est cet environnement qui est recréé artificiellement avec de l'eau et les sels de milieu de vie (*sel brut, bicarbonate de sodium*). Il faut 15g de sels de milieu de vie par litre d'eau.

Ce milieu de vie est utile pour augmenter le volume total de culture

La nourriture de spiruline (azote, phosphore, potassium, magnésium etc..) est livrée dans une bouteille à remplir d'un litre d'eau. Bien agiter avant chaque utilisation et conserver dans un endroit protégé. Utiliser une seringue dédiée pour doser. Donner 20ml pour 1 litre d'augmentation de milieu de vie ou 20 ml après une récolte de 10g.

Récolte et conservation

La spiruline se récolte par filtration du milieu de vie. Le filtre lavable de 50 micron (0,05mm) permet de séparer la spiruline de son milieu. Après récolte il faut presser un maximum la spiruline dans son filtre pour une texture de pâte à modeler ou tartinable. Il faut ensuite rapidement placer la spiruline fraîche au réfrigérateur (~1-5°C) dans un récipient fermé ou elle se conservera pour quelques jours au maximum. Cette spiruline fraîche est la forme la plus nutritive et ne possède pas de goût ni d'odeur. Il est aussi possible de déshydrater la spiruline à moins de 40°C pour une conservation de plusieurs mois en contrepartie d'une perte de certaines qualités nutritionnelles et l'apparition d'odeur et de goût.