

La Spirulerie

Guide rapide du kit de culture de spiruline

1 - utilisation du Bioréacteur Spirulerie

Allumage

Verser la spiruline dans le bioréacteur avant puis brancher le bioréacteur via à l'adaptateur fourni. Le bioréacteur s'allume (écran, lumières etc). Vérifier que la température s'affiche à l'écran (au bout des quelques dizaines de secondes maximum). Si ce n'est pas le cas, débrancher-rebrancher d'abord le bioréacteur puis le thermomètre le cas échéant.

Croissance

L'objectif des prochains jours est de passer de 1 Litre de spiruline à un bioréacteur rempli. Procéder à des dilutions progressives (cf Secchi / concentration) chaque jour ou deux. Pour le premier jour ajoutez suffisamment de milieu de vie (+ nourriture) pour que la pompe placée au plus bas puisse aspirer correctement. Cela correspond à une grande dilution par rapport à la quantité de spiruline de départ. Attention, toujours rester < 4cm de secchi.

Récolte

Une fois le bioréacteur rempli jusqu'au marqueur et le secchi vers 2cm la récolte est possible. Activer le menu de pompe manuelle depuis l'interface, placer le bac de récolte, sécuriser le filtre grâce au clips et placer le tube dans le système du bac de récolte. Activez la pompe pour laisser passer le milieu de spiruline et le filtrer. Laissez faire pendant quelques minutes en faisant attention à ne pas déborder et ne pas dépasser < 4cm de secchi. Ne pas oublier de nourrir la spiruline selon la quantité récoltée (une base est 10ml pour une récolte standard de 5 grammes plusieurs fois par semaine).

Modes de production

Le menu du bioréacteur permet de changer le mode de production.

- > En mode hibernation, la spiruline est conservée à basse température, ce qui permet ni croissance ni évaporation.
- > En mode normal, la spiruline se développe de manière optimale avec une température de plus de 30°C.
- > En mode customisé, c'est l'utilisateur qui définit les paramètres de culture.