

INSTRUCTIONS KIT DE CULTURE 100% MYCÉLIUM (SUPA GRO)

Suivez attentivement ces instructions et vous serez récompensé avec une quantité impressionnante de champignons.



Les champignons sont des créatures très robustes, mais nous recommandons fortement de commencer la culture dès que vous recevez votre kit. Si vous avez besoin de stocker un kit (non recommandé), vous pouvez le placer au réfrigérateur : à 4-8°C la boîte se gardera pour un maximum de 3 à 4 semaines. Important : stockez la boîte dans un sac plastique scellé afin de prévenir toute contamination.

Contenu du produit :

- Un boîte Supa Gro 100% mycélium avec un substrat 1200ml 100% colonisé.
- Un sac plastique spécial "Supa Bag" avec des trous de ventilation pour d'excellents résultats de culture.
- Paperclip

Vous avez besoin de :

- Un vaporisateur d'eau.
- De l'eau propre : du robinet ou minérale.
- Un endroit lumineux ou une lumière fluorescente ou lumineuse pour y placer le kit (PAS LA lumière directe du soleil).
- Une température entre 18° et 28° (23° est la température optimale).
- Une humidité relative entre 85 et 95%.
- Un peu de patience.

Attention: NE RESPIREZ PAS dans le sac et lavez-vous les mains longuement avant de travailler sur vos kits : les moisissures sont partout et vous ne voulez pas perdre votre divine récolte à cause d'intrus malins démoniaques : de la moisissure verte gâcherait le kit en entier.

Quelques mots avant de commencer la partie principale. Une chose que vous remarquerez tout de suite si vous n'êtes pas novice en matière de kits de culture, c'est que ces kits n'ont pas de substrat de remplissage tels que la perlite. En effet, ces kits sont du mycélium 100% pur pour une récolte la plus abondante possible. Et ces kits n'ont pas besoin d'être immergés dans l'eau pour produire le premier cycle : ils sont prêts à 100% à cultiver et tout ce dont vous avez besoin c'est un peu de patience et peut-être de d'asperger de la brume une fois par jour. Les trous dans le sac de culture garantissent une meilleure circulation de l'air et une croissance saine.

Sortez la boîte Supa Gro de son emballage en carton

Premiers pas (encore une fois, n'immergez pas le kit ou ne lui faites subir aucune autre manipulation, les kits Sup Gro sont 100% prêts à l'emploi) :

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>4</p>	 <p>5</p>
Enlevez le couvercle et lavez-le à l'eau courante. Conservez-le pour les cycles de culture suivants.	Placez la boîte Supa Gro dans le sac "Supa Bag". Assurez-vous que le sac tiennent droit et que son ouverture pointe vers le haut. Le sac sert de conteneur à microclimat et ne nécessite aucun filtre à air car les kits Supa Gro ont besoin de respirer pour fournir les meilleurs résultats !	Refermez en le zippant le sac Supa Bag.	Placez le kit au complet dans un endroit lumineux : à la lumière du jour, mais jamais sous la lumière directe du soleil. Choisissez un endroit chaud pour le kit. 18° est un minimum absolu et 28° un maximum absolu. 23° C est la température parfaite. La lumière du soleil indirecte est l'éclairage idéal pour vos champignons.	Les champignons contiennent une haute quantité d'eau et pour produire leurs fruits, ils ont besoin d'une grande quantité d'eau. Lors du processus de production, c'est une bonne idée d'utiliser votre vaporisateur pour fournir de l'humidité. NE VAPORISEZ PAS directement sur le pain ou les champignons en développement, mais vaporisez la surface interne du sac de culture avec quelques coups par jour.

Processus de production des fruits : Ces kits de culture sont très rapides et les premières têtes d'épingles devraient apparaître après seulement 5 à 16 jours. Des températures très basses/hauts peuvent ralentir ce processus et le premier cycle pourrait prendre jusqu'à 4 semaines à se développer. Une fois que le premier chapeau a fait son apparition, il faut environ une semaine pour que les champignons se développent totalement.

Récolte : Travailler avec des kits de champignons demande de la propreté, lavez-vous donc toujours les mains (et les avant-bras, on ne sait jamais) avant de récolter : soyez méticuleux, utilisez du savon, du gel désinfectant et des gants stériles pour éviter toute contamination. **Le meilleur moment pour récolter vos champignons et juste avant que le voile ne se déchire :** attrapez-les à la base et tournez doucement en tirant pour détacher le fruit du pain de culture. Ne l'arrachez pas car ceci nuirait au mycélium et ne ferait que ralentir le prochain cycle. Traitez ces ambassadeurs des cieux avec respect. Après la cueillette, les tiges de mycélium prendront une coloration bleutée : c'est le premier signe de l'oxydation de la Psilocybine et une preuve de la puissance de la Chair des Dieux.

Mais ce n'est pas tout - ces kits produisent plusieurs cycles. Après le premier cycle, le substrat n'est pas épuisé, mais a besoin d'eau fraîche pour produire le cycle suivant. Afin de le lui fournir, remplissez la boîte de culture avec de l'eau (très froide du robinet : ceci est appelé "choc au froid" est stimule le mycélium) et replacez le couvercle (on vous l'avait bien dit de le garder). Garder la brique submergée pendant 12 heures et ouvrez un coin du couvercle pour verser l'eau en excédent : après avoir vider l'eau, donnez-lui encore 10 secondes pour vraiment drainer. Vous pouvez alors recommencer à nouveau ... placez la boîte dans le sac, vaporisez quotidiennement, etc. Jusqu'au prochain cycle et répétez ensuite le procédé pour les cycles 3 et 4 et ainsi de suite.



TAPIS CHAUFFANT POUR CHAMPIS
Pour le meilleur résultat!



zamnesia
www.zamnesia.com