



# Utiliser les seringues de mycélium liquide

Les seringues sont les récipients les plus pratiques pour transporter et conserver le mycélium de champignon ainsi que pour inoculer un substrat nutritif. Outre le mycélium liquide lui-même, les seringues contiennent du sucre (généralement de l'extrait de malt), de la peptone de soya, de l'extrait de levure. Nos seringues sont produites dans notre laboratoire et leur pureté est testée sur pétris et sur grain.

Pour prolonger la qualité du mycélium de la plupart des espèces, les seringues doivent être entreposées au réfrigérateur à 4°C. Certaines espèces de champignons tropicaux doivent être gardées à des températures entre 10-30°C. En général, leur qualité est meilleure jusqu'à 2 ans après la date de production indiquée sur le manche et sur le sac (code de l'espèce aa/mm/jj). Exception à la norme, le mycélium liquide de morille se garde seulement 6 mois suivants la date de production.

Le mycélium liquide est utilisé pour ensemercer un milieu d'agar et d'extrait de malt ou du grain stérilisé. Nos souches de culture affichent rendement en champignonnière et vigueur en laboratoire. Le rendement de nos souches sauvages est quant à lui plus variable d'une espèce prélevée localement à l'autre.

## Instructions pour l'utilisation sur pétris

1. Dissoudre 50 g de poudre d'agar et d'extrait de malt dans 1L d'eau. Stériliser au moins 20 minutes à 15 psi ou 121°C.
2. Devant la hotte à flux laminaire ou dans une boîte à gants : verser l'agar et l'extrait liquides dans les boîtes de pétris et les garder entrouverts pour laisser la vapeur s'échapper. Quand tempéré et solidifié, fermer les couvercles et ranger dans un sac zip lock au réfrigérateur.
3. Pour ensemercer, ouvrir les pétris dans un environnement stérile et déposer une goutte de mycélium liquide sur le milieu. Sceller le pétri avec de la Parafilm. Ranger le pétris dans un incubateur à 20-25°C. Attendre 4 à 10 jours la formation du mycélium. Utiliser quand le mycélium a colonisé plus de la moitié du rayon. Le mycélium non-contaminé peut être utilisé pour faire de nouveau du mycélium liquide ou pour ensemercer du grain stérilisé.

## Instructions pour l'utilisation sur grain

1. Mettre 550g de grain de seigle, 450g d'eau et 3g de gypse par petit sac autoclavable (4A). Mélanger et replier 2 fois la partie supérieure du sac sur le filtre. Attacher avec un ruban à masquer. Laisser reposer 12h. Pour les sacs 14A, tripler les quantités. Ajuster proportionnellement, le cas échéant, pour les contenants de différents volumes, tels des pots Mason de taille différente.
2. Stériliser 90 minutes à 15 psi ou 121°C.
3. Laisser tempérer dans la boîte à gants, devant la hotte à flux laminaire ou dans un endroit propre.
4. Ouvrir le plus brièvement possible. Injecter 1 ml de mycélium liquide par litre de grains stérilisés. Refermer en scellant les sacs avec une scelleuse à impulsion ou avec des élastiques. Pour les pots Mason, il est possible de les percer pour ajouter un filtre et des ports d'injection. L'inoculation se fait alors à travers le port.
5. Laisser incubé dans un endroit propre et chaud (20-25°C). Quand le mycélium a colonisé tout le grain, on peut l'utiliser pour ensemercer d'autres grains stérilisés ou du substrat de fructification. On peut garder le grain colonisé au réfrigérateur plusieurs semaines avant de l'utiliser.