

Ballot de culture de Lion's Mane

(*Hericium Erinaceum*)



mycomatériaux

(*Hericium Erinaceum*)

- Ballot de culture prêts à pousser.
- Récolte: 1,5 kg de champignons frais sur 3 récoltes.
- Composition: sciures de bois, céréales, mycélium de lion's mane. Poids net du ballot: +-5,2 kg. Dimensions : 25*20*20 cm (L*I*H)
- Utilisation: extraction médicinale &



(*Nos ballots sont certifiés bio "BE-BIO-01" par Certisys (Belgique).

Les Lion's Mane peuvent pousser toute l'année à des températures allant de 10 à 25°. Pour la fructification, éviter les courants d'air, les variations de température, ils aiment bien une humidité élevée mais ne supportent pas d'être mouillés.

Notre conseil si vous n'avez pas d'espace de culture: placez un sac plastique transparent perforés de petits trous, au dessus du ballot. Retirez le plastique 2 fois par jour pour renouveler l'air aérer le ballot.

Utilisation

Commencez par bien chasser l'air du sac, en faisant si nécessaire une petite entaille sur le dessus du sac. Repliez le plastique sur le côté et pour le maintenir vous pouvez le scotcher, ou le coucher sur ce côté.

Faites ensuite deux entailles en croix de 5 cm de chaque côté du ballot. Le substrat doit rester humide. Si besoin humidifiez avec un spray au niveau de l'ouverture. Les primordias apparaissent après 1 à 2 semaines, et prennent 1 à 2 semaines à se développer. Les champignons sont prêts à être récoltés lorsque les hydnes (aiguillons) font +- 5mm. Si les champignons jaunissent avant ce stade, c'est généralement qu'ils ont été stressé par les courants d'air ou les variations de températures. Il vaut mieux alors les récolter à ce moment-là et attendre la récolte suivante.

Où le cultiver?

A l'intérieur (cuisine, garage, cave). Le lion's mane apprécie la lumière indirecte du soleil. Éviter tout ce qui risque de dessécher le ballot: courant d'air, radiateur, soleil.

Comment récolter et combien de récoltes fais-je faire?

Vous pouvez faire 3 à 4 récoltes sur ce type de ballots. Pour récolter, arracher délicatement le bouquet en le tournant sur lui-même. Retirez tous les morceaux de pieds restant sur le ballot pour éviter qu'ils ne pourrissent et nuisent aux récoltes suivantes. Après quelques jours de repos, immergez le ballot une nuit dans l'eau, égouttez le et attendez la récolte suivante.

Combien de temps conservent les champignons lion's mane?

Vous pouvez les conserver environ 5 jours dans un sachet en papier au frigo. Pour une plus longue conservation vous pouvez également les faire sécher, et les réduire en poudre.

Remarque: *Les indications de récoltes sont des estimations sur base de notre expérience de production mais ne sont pas une garantie. La productivité des blocs dépend des conditions de culture et de l'expérience du producteur.*

Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à nous en faire part par e-mail :

contact@lamycosphere.com

Bonne culture !

Paramètres de culture :

Incubation

Température d'incubation	21-24°C
Durée d'incubation	10-14 jours
Besoin en lumière	n/a

Initiation des primordias

Température d'initiation	10 à 16°C
Humidité relative	95 à 100%
Durée d'initiation	7-15 jours
Concentration de CO ₂	500 – 700 ppm
Échange d'air frais	4 à 8 volume/h
Besoin en lumière	500 à 1000lux

Fructification

Température de fructification	12-25°C.
Humidité relative	85 à 95%
Durée de fructification	4 à 8 jours
Concentration de CO ₂	500-1000ppm
Échange d'air frais	4 à 8 volume/h
Besoin en lumière	500 à 1000lux
Nombre de récolte	2 à 3 récoltes, 10-15 jours d'intervalle