

Ballot de culture de Pleurote

(Pleurotus ostreatus)



Ballots de culture prêts à pousser.

Récolte: entre 1,5 et 2 kg de champignons frais sur 3 récoltes.

Composition: sciures de bois, céréales, mycélium de pleurotes.
Poids net du ballot: +-5,2 kg.
Dimensions : 25*20*20 cm (L*I*H)



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

Utilisation

Si vous ne pouvez pas l'utiliser directement, vous pouvez conserver le ballot 2 semaines au frigo.

Cette variété peut être cultivée toute l'année, température idéale entre 12° et 20° C.

Faire une entaille sur le côté du ballot au niveau du substrat. Bien chasser l'air du sac, pour éviter que les champignons ne poussent à l'intérieur du sac. Poser le sac avec l'ouverture sur le côté.

Maintenir humide jusqu'à l'apparition des bourgeons. Garder une humidité de 80 à 90% lors de la croissance des champignons, en pulvérisant de l'eau si nécessaire.

Quand récolter?

Il faut récolter les grappes avant que les bords des chapeaux ne se relèvent et commencent à brunir légèrement. Au début de la croissance, les chapeaux peuvent doubler de taille chaque jour.

Lorsque la croissance commence à ralentir, et que les chapeaux change de couleur vers un gris clair c'est généralement le bon moment pour récolter. Récolter les champignons plus jeunes permet une meilleure conservation, ainsi qu'une texture plus tendre.

Arracher les grappes en les tournant sur elles-mêmes. Retirer les morceaux de pieds éventuels restant sur le substrat, maintenir humide jusqu'à la récolte suivante.

Où le cultiver?

A l'intérieur (cuisine, garage, cave). Les pleurotes ont besoin d'un peu de lumière pour pousser. Préférez la lumière indirecte du soleil, éviter tout ce qui risque de dessécher le ballot: courant d'air, radiateur, soleil. Les pleurotes aiment l'humidité mais n'aiment pas être trempé en permanence.

Combien de récoltes fais-je faire?

Nous faisons généralement 3 récoltes sur ce type de ballots. La première récolte est la plus abondante, et les récoltes suivantes diminuent à chaque fois de moitié.

Combien de temps conservent les pleurotes?

Les pleurotes conservent environ 7 à 10 jours dans un sachet en papier au frigo. Pour une plus longue conservation vous pouvez également les congeler ou en faire des conserves en bocaux.

Astuces:

Pour encourager la pousse et la productivité des deuxièmes et troisièmes récoltes vous pouvez:

- Réhumidifier les sacs en les immergeant une nuit dans l'eau avant de les égoutter et les remettre en culture
- Faire un choc thermique: vous placez le ballot une nuit ou plus au frais (frigo ou extérieur par exemple). Cela simule l'arrivée de l'hivers et encourage donc le champignon à se reproduire.

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'ex

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 avancés de culture du pleurote:

Incubation

Température d'incubation	20-24°C
Durée d'incubation	2-3 semaines
Besoin en lumière	/

Initiation des primordias

Température d'initiation	10 à 15°C
Humidité relative	95 à 100%
Durée d'initiation	4-7 jours
Concentration de CO ₂	500 – 800 ppm
Échange d'air frais	4 à 8 volume/h
Besoin en lumière	600-1000 lux

Fructification

Température de fructification	10-20°C. Idéal 15°
Humidité relative	85 à 95%
Durée de fructification	5-10 jours
Concentration de CO ₂	500-800ppm
Besoin en lumière	600-1000 lux
Nombre de récolte	2 à 3 récoltes