HIGHEST QUALITY SHAYANA SHOP SINCE 2002

## Important:
Préparation Avant Chaque Manipulation

**propre et stérile**

Soyez aussi propre et stérile que possible à chaque fois avant de toucher le kit de culture.

Nettoyez la table et lavez-vous les mains à fond (idéalement avec un savon antibactérien et jusqu'aux coudes).

## Conditions de Culture Idéales

**23-27 °C**

Température ambiante et à l abris des rayons du soleil.

**160-200 cm**

Placer à une hauteur d'environ 160-200 cm (comme une étagère).

**Beaucoup de O2**

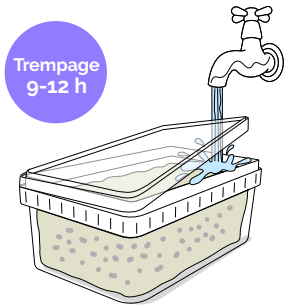
Une fois que les microchampignons commencent à se former.

**Humidité**

L'humidité relative (RH) optimale doit être de 85-95%.

*Étape 1*

# Tremper




- Ouvrez le coin du couvercle et remplissez le kit de culture avec de l'eau du robinet froide jusqu'à ce qu'il soit plein.
- Fermez le couvercle et laissez-le tremper dans un endroit froid (de préférence le réfrigérateur) pendant 9 à 12 heures.

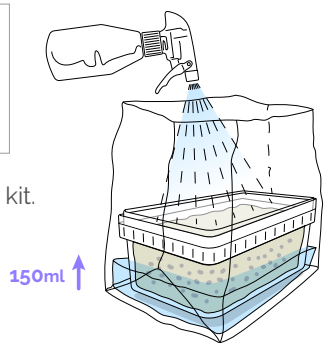
***9-12 heures** jusqu'à l'étape suivante*

*Étape 2*

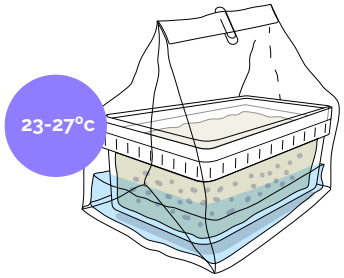
# Sac

***Rappel** *Sac filtrant avec des trous*

Si vous recevez un sac perforé, NE REMPLISSEZ PAS le sac avec de l'eau. Sautez les étapes 2 et 3 de cette section et vaporisez simplement les côtés du sac de temps en temps. L'action naturelle du mycélium aidera à augmenter l'humidité.



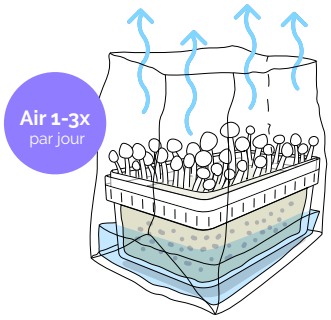

- Ouvrez le coin du couvercle et évacuez tout l'excédent d'eau du kit.
- Versez environ 150 ml d'eau du robinet propre dans le sac.
- Placez le kit de culture dans le sac filtre au-dessus de l'eau et enlèvez le couvercle (gardez le couvercle pour relancer le kit plutard et obtenir de nouvelles récoltes).
- Vaporisez de l'eau sur les parois du sac, pliez le sac et fermez-le avec le clip. Ouvre tous les jours et répète la pulvérisation des côtés.
- Placez le sac avec le kit de culture dans un endroit lumineux avec une lumière du jour indirecte (jamais en plein soleil) avec des températures entre 23 et 27 °C.




***2-4 semaines** jusqu'à l'étape suivante*

*Étape 3*

# Respire

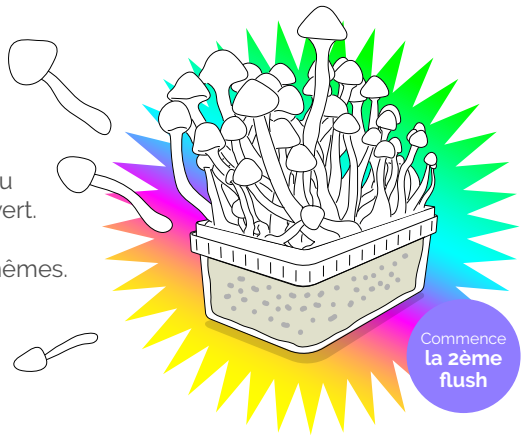



- Une fois que les microchampignons apparaissent, rafraîchissez l'air 1 à 3 fois par jour en ouvrant (en laissant sortir le $CO_2$) et en fermant le sachet en laissant beaucoup d'air frais à l'intérieur. (Veuillez consulter le tableau de la page suivante).

***1-2 semaines** jusqu'à l'étape suivante*

*Étape 4*

# Récolte




- Récoltez les champignons une fois que le chapeau des champignons est presque complètement ouvert.
- Cueillez-les en les tournant légèrement sur eux mêmes.
- Quand tout est cueilli, vous pouvez lancez une deuxième «moisson» Voir l'étape 1 et recommencez.

*Remarque:* en fonction des conditions de culture et du type de variété, vous pouvez avoir plusieurs récoltes.

# Info sur la Culture

*Par souche*

| Souche: | Durée de la Colonisation: | Température de Colonisation: | Période de Fructification: | Température de Fructification: |
|---|---|---|---|---|
| Amazonian PES<br>*Pacific Exotica Spora* | 10 - 12 jours | 28° - 30° C | 12 - 21 jours | 23° - 27° C |
| B+<br>*Psilocybe Cubensis B+* | 8 - 10 jours | 28° - 30° C | 8 - 21 jours | 23° - 26° C |
| Cambodia<br>*Psilocybe Cubensis Cambodian* | 10 - 12 jours | +30° C | 10 - 24 jours | +27° C |
| Golden Teacher<br>*Psilocybe Cubensis Golden Teacher* | 12 - 14 jours | 28° - 30° C | 14 - 21 jours | 23° - 26° C |
| Hawaiian PES<br>*Pacific Extotica Spora* | 8 - 10 jours | 28° - 30° C | 10 - 18 jours | 23° - 26° C |
| Mazatapec<br>*Psilocybe Cubensis Mazatapec* | 10 - 13 jours | 28° - 30° C | 14- 21 jours | 23° - 26° Ct |
| Mckennaii<br>*Psilocybe Mckennaii* | 12 - 14 jours | 28° - 30° C | 14- 21 jours | 18° - 27° C |
| Mexicana<br>*Psilocybe Mexicana* | 10 - 14 jours | 28° - 30° C | 14 - 21 jours | 18° - 27° C |
| Thai<br>*Ban Huan Thai* | 12 - 14 jours | 28° - 30° C | 14- 21 jours | 23° - 26° C |