

# MycoMate® KILO KIT

Kit de Champignons  
comestibles

niveau de difficulté: débutant

**!** ne enlever pas le micro filtre  
bouchon du sac substrat

- 1 Contenu
- 2 Nécessaire
- 3 Inoculation
- 4 Colonisation
- 5 Fructifier



Pour plus  
d'informations,  
rendez-vous @  
[www.mycomate.com](http://www.mycomate.com)  
et  
[www.sporemate.com](http://www.sporemate.com)

## 1 contenu:

- Sac microfiltré avec support de croissance avec orifice d'injection (sac de substrat)
- Flaçon de Culture Liquide **mycomate®** 25ml
- Lingette stérile imbibée d'alcool
- Sachet de vermiculite
- Sac microfiltré pour faire fructifier les champignons (sac de fructification)

## 2 nécessaire:

- Grand bol propre
- Pulvérisateur à plantes
- Fiole de suspension de spores ou seringue à spores **sporemate®** ou un autre inoculant (support de croissance adapté).- Des mains propres et un endroit propre pour travailler- Flamme de gaz ((un briquet de type dit « américain » est le plus efficace)

**!Suivez d'abord les instructions pour la fiole de culture liquide mycomate® avant de continuer avec l'inoculation !**

## 3 inoculation:

1. Lavez-vous soigneusement les mains (avec un savon antibactérien) et séchez-les avec du papier de cuisine ou une serviette propre.
2. Tout en maintenant l'orifice d'injection du sac de substrat avec une main, soulevez les 2 languettes en plastique avec l'autre. Puis, retirez délicatement le plastique protégeant la zone d'injection. Nettoyez avec une lingette imbibée d'alcool et laissez sécher. (Voir photo A)
3. Sortez la seringue/l'aiguille d'injection du sac. Retirez le plastique qui protège l'aiguille (tournez vers la droite et tirez). Ne touchez pas l'aiguille, sinon elle devra à nouveau être stérilisée\*.  
\* Les aiguilles peuvent être stérilisées dans une flamme. Maintenez l'aiguille sur la flamme jusqu'à ce qu'elle rougisse, mais veillez à ce qu'elle ne chauffe pas trop et que le plastique dans lequel elle est insérée ne fonde pas. Laissez toujours refroidir l'aiguille avant de procéder à l'injection ! Essayez de ne pas respirer en direction de l'endroit d'injection ou de l'aiguille.
4. Insérez l'aiguille de la seringue dans l'orifice d'injection du flacon de Culture liquide colonisée et aspirez la suspension du flacon.
5. Insérez l'aiguille de la seringue, remplie de Culture Liquide colonisée, dans l'orifice d'injection du sac de substrat. (Voir photo B) Utilisez l'orifice d'injection pour diriger l'aiguille et injectez 1 à 2 gouttes de suspension dans chaque angle, sur les côtés et plusieurs gouttes au milieu du sac de substrat. Laissez égoutter la solution sur les côtés du sac substrat. Chaque goutte de Culture Liquide représente un point de croissance, donc plus la suspension est répartie, plus la colonisation sera rapide.

## 4 colonisation:

Placez le sac de substrat à l'abri de la lumière, à une température adéquate (généralement entre 23 et 27 °C).

Après 24 à 72 heures, le mycélium prendra vie et colonisera l'ensemble du sac de substrat en 2 à 4 semaines, en fonction de la race et de l'espèce. (Voir photo C)

Contamination : Si le « cake » de mycélium prend une autre couleur que blanc, vérifiez alors si cela est normal pour l'espèce que vous cultivez. La contamination la plus fréquente est due à des bactéries (pas de croissance de mycélium mais un phénomène laiteux) et aux moisissures vertes.

### NE JAMAIS OUVRIR UN SAC CONTAMINÉ!

Lorsque le mycélium a entièrement colonisé le sac de substrat, attendez encore 5 à 7 jours pour être certain que le mycélium ait également colonisé l'intérieur. Le « cake » de mycélium est à présent prêt pour être fructifier.

## 5 fructifier:

1. Tenir le sac de substrat au milieu et le couper avec des ciseaux. La partie inférieure du sac doit former un bol pour le « cake ». Assurez-vous qu'il est au moins 3cm de sac au-dessus du « cake ». (Pour éviter la fructification sur les côtés, un morceau de papier aluminium peut enrober l'extérieur du sac). (Voir photo D)
2. Lavez-vous soigneusement les mains (par exemple avec un savon antibactérien) et séchez les biens avec du papier de cuisine ou une serviette propre.
3. Ersez le sachet de vermiculite dans un bol propre.
4. Ajoutez 100 ml d'eau en remuant. Mélanger pendant quelques minutes jusqu'à ce que la vermiculite soit complètement humide.
5. Répartir la vermiculite de façon régulière sur la surface du « cake » mycélium à l'aide d'une cuillère propre. Faites attention à ne pas écraser la vermiculite, il suffit de la déposer délicatement et s'assurer qu'elle soit répartie uniformément. (Voir photo E)
6. Posez le « cake » (dont la moitié des restes du sac de substrat) dans le sachet de fructification et aspergez les côtés du sac plusieurs fois avec de l'eau. Repliez plusieurs fois le haut du sachet de fructification et fermez-le à l'aide d'un trombone ou d'une pince à linge. (Voir photo F)
7. Mettez le tout dans un endroit indirectement éclairé par le soleil ou sous des tubes fluorescents. Veillez que la température soit adéquate (entre environ 22 et 25 °C). Les champignons fructifient le mieux lorsque l'intérieur du sachet de fructification reste bien humide. Aspergez-le d'eau 1 à 2 fois par jour si besoin. Essayez de ne pas asperger le mycélium (un petit peu n'est pas grave).
8. Quelques jours à deux semaines plus tard, vous verrez éclore des champignons. Vous pouvez les cueillir mûr en les prenant délicatement par le pied et en tirant en tournant.
9. Après avoir récolté complètement la première pousse (groupe) de champignons, asperger plusieurs fois avec de l'eau pour réhumidifier.
10. Maintenez le sachet de fructification humide et une autre pousse apparaîtra, après plusieurs jours. Vous pourrez obtenir plusieurs récoltes de champignons (trois, voir plus, avec des différents temps de pousses) pour une même culture.

**Conseil : Pour obtenir les meilleurs résultats, il convient d'utiliser les suspensions de spores SporeMate® avec les produits de croissance MycoMate®.**