



## INSTRUCTIONS POUR LE GROWKIT DE PANAEOLUS CYANESCENS (COPELANDIA)

Merci d'avoir acheté le seul kit de culture in vitro sur le marché, qui contient l'une des souches de *Copelandia cyanescens* les plus puissantes au monde. Nous vous proposons en exclusivité cette fabuleuse variété directement venue des États-Unis.

### Contenu du kit

- Kit mycélium 100% *Panaeolus cyanescens*.
- Support de couverture.
- Sac de culture.

Gardez à l'esprit que cette variété est beaucoup plus délicate que le *Psilocybe cubensis*. Il est donc essentiel de maintenir un niveau d'hygiène plus élevé pour éviter de ruiner la récolte, ainsi que pour assurer une plus grande humidité.

### PRÉPARATION À LA FRUITIFICATION

#### Hygiène:

- Assurez-vous de travailler dans un environnement propre. Lavez et désinfectez-vous les mains, les surfaces à proximité et tous les outils que vous allez utiliser. Vous pouvez utiliser de l'alcool sanitaire.
- Utilisez de l'alcool et une serviette pour nettoyer l'extérieur du récipient, y compris le couvercle.

#### Nettoyage des outils nécessaires :

- Cuillère : Avant de manipuler le support de couverture, désinfecter la cuillère avec de l'alcool à 70° ou plus pour éviter toute contamination.
- Mains : Lavez-vous et désinfectez-vous les mains avant de manipuler tout le matériel contenu dans le kit.

#### Répartition du substrat :

1. Préparation : Placez-vous sur une table propre, ouvrez le kit et rangez le couvercle. Utilisez une cuillère désinfectée pour manipuler la poudre de couverture.
2. Couverture : Versez tout le substrat du sac sur le mycélium, en couvrant uniformément toute la surface. Compacter légèrement, mais sans trop appuyer, pour permettre une bonne circulation de l'air et de l'humidité.
3. Hydratation : Une fois le substrat réparti, vaporiser délicatement avec de l'eau minérale en bouteille.

#### Préparation du sac :

1. Dans le sac de culture, ajoutez environ 2 cm d'eau du robinet ainsi qu'un peu de peroxyde d'hydrogène.
2. Placez le kit à l'intérieur du sac, mais sans le couvercle (conservez-le pour la ventilation, comme expliqué plus loin).
3. Fermez le sac en laissant environ 2 à 3 cm de la fermeture éclair ouverte pour permettre une certaine ventilation.

### CONDITIONS OPTIMALES POUR LA FRUITIFICATION

#### Contrôle environnemental

- Température : Maintenir une température constante entre 21 et 26°C. Utilisez un thermomètre pour surveiller les conditions.
- Humidité : Assurez une humidité relative élevée, 90-100 %. Pour maintenir cette humidité, rappelez-vous que même si vous avez ajouté de

l'eau au fond du sac, vous devrez également ajuster l'humidité en vaporisant légèrement les parois intérieures du sac. Faites-le 1 à 3 fois par jour, selon la météo. Évitez de mouiller directement le substrat ou le mycélium.

- Échange d'air frais (FAE) : Ouvrez et aérez légèrement le sac chaque jour avec le couvercle du kit lui-même pour permettre l'échange d'air frais. Ceci est important pour éviter l'accumulation de CO<sub>2</sub>, qui peut empêcher la formation des pousses de champignons. Dès que vous voyez les premiers champignons, commencez à aérer deux fois par jour.

#### Surveillance régulière

- Vérification quotidienne : Inspectez le kit tous les jours pour vous assurer que la température et l'humidité restent dans des plages optimales. Ajustez les conditions au besoin, en pulvérisant 1 à 3 fois par jour en fonction de la météo.
- Contrôle de l'humidité : Si le support de revêtement semble sécher, humidifiez-le légèrement à nouveau avec le pulvérisateur.

### DÉVELOPPEMENT DE CHAMPIGNONS

#### Formation de primordiums

- Temps d'attente : Les premières ébauches devraient apparaître entre 5 à 10 jours après ajustement des conditions de fructification.
- Entretien : Maintenir une humidité élevée et un bon échange d'air pour favoriser la maturation des ébauches et assurer la bonne formation des champignons.

#### Maturation et récolte

- Indicateurs de récolte : les champignons seront prêts à être récoltés lorsqu'ils cesseront de pousser ou lorsqu'ils commenceront à libérer des spores, ce qui tachera les champignons directement en dessous. Vous pouvez également les récolter si vous les voyez devenir un peu plus foncés que la normale, ce qui indique qu'ils sont trop mûrs.
- Technique de récolte : Pour récolter, arrachez délicatement les champignons de la base de la tige jusqu'à ce qu'elle se brise proprement.

#### DEUXIÈME RÉCOLTE : Réactivation du substrat

- Après la première récolte, humidifiez à nouveau la couche de couverture (surface) en pulvérisant de l'eau très fine, mais sans la détremper. N'hydratez jamais les kits en les plongeant dans l'eau, ni ne les mettez au réfrigérateur.
- Assurez-vous de maintenir une humidité ambiante élevée en pulvérisant 1 à 3 fois par jour (selon que votre climat est sec ou humide). Évitez de pulvériser directement de nouveaux primordiums ou les champignons.
- Ce kit peut fructifier en continu jusqu'à ce qu'il soit contaminé. Assurez-vous simplement de lui apporter les soins nécessaires, et la nature se chargera du reste.

#### CONSIDÉRATIONS FINALES : Puissance importante

*Panaeolus cyanescens* est environ cinq fois plus puissant que *Psilocybe cubensis*.

Ne sous-estimez pas sa puissance.