Mystic Fungi

MODE D'EMPLOI — SAC READY TO GROW

Votre sac Ready to Grow

Un guide complet, étape par étape, de la première inspection à votre dernière volée. Aucune inoculation ni incubation nécessaire — ce sac est entièrement colonisé et prêt à fructifier.

POUR DÉBUTANTS · AUCUNE EXPÉRIENCE REQUISE



23-27 °C
température idéale

Lumière indirecte
jamais de soleil direct

Air frais
aérer dès les premiers pins

AVANT DE COMMENCER

Contenu de la boîte

1 SAC READY TO GROW

Entièrement colonisé et prêt à fructifier, avec filtre respirant intégré et un coin prédécoupé pour la circulation de l'air.

2 ÉLASTIQUE

Déjà placé autour du substrat pour éviter les pins sur les côtés. Laissez-le en place — ne le retirez pas.

3 AUTOCOLLANT REFERMABLE

Referme le coin prédécoupé après chaque aération, dès l'apparition des premiers pins.

VOUS AUREZ AUSSI BESOIN DE

Produits de nettoyage
savon antibactérien et spray désinfectant

Ciseaux propres
pour la récolte

VÉRIFIEZ VOTRE SAC AVANT DE COMMENCER

Sain

Mycélium blanc à blanc jaunâtre sur le substrat, et un sac intact.

Blanc Jaunâtre

Stop — ne pas activer

Croissance inhabituelle verte, noire, rouge ou rose, ou sac endommagé ou déchiré.



Vert Noir Rouge Rose

Laissez l'élastique en place

L'élastique autour du substrat maintient sa forme et aide à éviter les pins sur les côtés — ne le retirez pas et ne le desserrez pas.

Si vous voyez une croissance inhabituelle

Gardez le sac fermé, prenez quelques photos nettes et contactez le support Mystic Fungi. N'essayez pas de le nettoyer ou de le sauver.

AVANT DE COMMENCER

Mains propres, conditions idéales

Deux minutes de nettoyage et le bon emplacement font l'essentiel du résultat.

Lavez-vous les mains, nettoyez la surface

Lavez mains et avant-bras au savon antibactérien et désinfectez le plan de travail — à chaque manipulation du sac. Attachez les cheveux longs et évitez les courants d'air. Des gants stériles et un masque offrent une protection supplémentaire.

TEMPÉRATURE

23–27 °C idéal

Gardez-la stable. Si la pièce est fraîche, utilisez un tapis chauffant.

Jamais au-dessus de 27 °C

LUMIÈRE

Lumière vive indirecte

Jamais de soleil direct. Pas de lumière du jour dans la pièce ? Utilisez une lampe de culture.

AVANT L'APPARITION DES PINS

Gardez le sac fermé

N'ouvrez pas et n'aérez pas le sac avant l'apparition des pins — le sac fermé conserve l'humidité nécessaire.

AIR FRAIS

Après les premiers pins

Commencez l'aération seulement à l'apparition des premiers pins — voir étape 2.

Pourquoi le nettoyage compte

Des mains, surfaces ou outils sales sont la cause la plus fréquente de contamination — et un sac contaminé ne peut pas être sauvé.

APERÇU

Du sac à la récolte en un coup d'œil

Quatre étapes, une culture. Les étapes détaillées suivent.



1

Inspecter & activer

Vérifiez le sac, puis placez-le dans un endroit lumineux et indirect à 23–27 °C.



2

Aérer aux pins

Décollez l'autocollant du coin prédécoupé pour laisser entrer l'air frais.



3

Laissez pousser

Placez-le au bon endroit et laissez la magie opérer.



4

Récolter

Récoltez quand le voile se déchire, puis refermez pour une deuxième volée.

Estimations seulement — chaque culture évolue à son rythme.

Suivez le sac, pas le calendrier.

1 Inspecter & activer

Ce sac est déjà colonisé et ne nécessite aucun trempage — il est prêt à fructifier immédiatement.

- Nettoyez la table et lavez-vous mains et avant-bras au savon antibactérien.
- Inspectez le sac : un mycélium sain est blanc à blanc jaunâtre, et le sac est intact.

- Placez le sac fermé dans un endroit lumineux, à la lumière indirecte, à **23–27 °C** constants.
- N'ouvrez pas et ne coupez pas encore le sac — il reste fermé jusqu'aux premiers pins.
- Laissez l'élastique autour du substrat — il aide à éviter les pins sur les côtés.

⚠ **N'ouvrez pas le sac trop tôt**

Ouvrir ou aérer avant les pins laisse s'échapper l'humidité et ralentit la culture. Attendez les premiers pins.

2 De l'air aux premiers pins

Dès que de petites boules (pins) apparaissent à la surface, le sac a besoin d'air frais pour qu'elles deviennent des champignons.

- Nettoyez à nouveau mains, avant-bras et plan de travail avant de toucher le sac.
- Dès que les premiers pins sont visibles, décollez l'autocollant refermable du coin prédécoupé pour laisser entrer l'air frais.
- Recollez l'autocollant sur l'ouverture entre les aérations — visez 1 à 3 courtes aérations par jour.
- Laissez l'élastique autour du sac — il aide à éviter les pins sur les côtés.
- Gardez le sac au même endroit lumineux et indirect, à 23–27 °C.



☆ **Bon à savoir**

Des aérations courtes et fréquentes valent mieux qu'un coin laissé ouvert — refermer entre deux aide le sac à garder son humidité.

3 Laissez pousser

Désormais, les champignons ont besoin d'air et de lumière, pas d'eau — ne manipulez pas le sac plus que nécessaire.

MANIPULATION

Dérangez le moins possible

Chaque contact inutile augmente le risque de contamination — laissez le sac tranquille entre les contrôles.

LUMIÈRE & TEMPÉRATURE

Lumineux, indirect, 23–27 °C

Jamais de soleil direct ni de source de chaleur — les deux dessèchent et tuent le mycélium.

Jusqu'à la récolte

Suivez le sac, pas le calendrier.

4 L'heure de la récolte

Nettoyez à nouveau mains, avant-bras et surface avant d'ouvrir le sac. Observez ensuite les chapeaux.

- Récoltez quand le **voile se déchire** et que le chapeau s'ouvre — avant qu'il soit ouvert.
- Tournez et tirez délicatement les champignons pour les détacher du substrat.
- Pour récolter, coupez tout le haut du sac pour un accès complet plutôt que de passer par le petit coin d'aération.
- Après la récolte, fermez l'ouverture avec une pince ou du ruban adhésif pour préparer le sac à une deuxième volée.



TROP TÔT

Voile intact

Voile encore intact sous le chapeau — laissez pousser.

PARFAIT

Voile qui se déchire

Voile en train de céder, chapeau qui s'ouvre.

TARD

Chapeau ouvert

Chapeau entièrement ouvert — les spores peuvent tomber.

⚠ **N'attendez pas trop longtemps**

Une fois les chapeaux ouverts, ils libèrent des spores. Une forte sporulation laisse un dépôt sombre dans le sac.

5 Volée suivante

Une fois une volée terminée, un sac refermé peut en produire une autre. Les volées suivantes sont souvent plus petites.

- Nettoyez mains, avant-bras et surface, puis retirez tous les pieds de champignons restants du substrat.
- Fermez l'ouverture (pince ou ruban) en chassant l'air pour garder l'humidité.
- Remettez le sac au même endroit lumineux et indirect, à 23–27 °C, et laissez-le repousser.
- Répétez les étapes 2 à 4 : aérez un peu si besoin, laissez pousser, récoltez.

⚠ **Quand arrêter**

Continuez seulement tant que le substrat semble sain. Arrêtez dès qu'une contamination apparaît ou que le substrat se dégrade nettement, et jetez-le.

RÉFÉRENCE

À quoi ressemble une croissance normale

Chaque sac évolue à son rythme. Utilisez ces étapes pour savoir où en est le vôtre — ce que vous voyez compte plus que le jour.



ÉTAPE 1

Entièrement colonisé

Mycélium blanc, légèrement duveteux sur tout le substrat. C'est ainsi que le sac arrive — c'est normal.



ÉTAPE 2

Premiers pins

De petites boules pâles près du coin d'aération. Décollez l'autocollant et aérez chaque jour.



ÉTAPE 3

Champignons mûrs

Champignons adultes, voile qui se déchire sous le chapeau. Prêts — voir étape 4.

☆ **Rien ne se passe encore ?**

Les démarrages lents sont fréquents. Vérifiez la température et la lumière, puis laissez plus de temps au sac. La patience est essentielle — la nature prend son temps.

DÉPANNAGE

Quelque chose cloche

Trouvez à gauche ce que vous voyez, puis faites ce qui est indiqué à droite.

Croissance lente ou nulle	Vérifiez la température et la lumière, puis laissez plus de temps au sac. Suivez le sac, pas le calendrier.
Pas assez d'air frais	Des champignons difformes ou bloqués signifient souvent trop peu d'aérations. Aérez un peu plus longtemps à chaque fois plutôt que de laisser le sac ouvert.
Champignons déformés	Généralement dû à une aération insuffisante ou à une humidité excessive autour du coin d'aération.
Les pins ne mûrissent pas	Augmentez la lumière, aérez un peu plus longtemps à chaque fois et vérifiez que la pièce est à 23–27 °C.
Soleil direct ou chaleur	Sortez le sac du soleil et éloignez-le des radiateurs. Restez à 27 °C maximum.

À NE JAMAIS FAIRE

Ni soleil direct ni chaleur

Soleil et chaleur dessèchent et tuent le mycélium.

N'ouvrez pas trop tôt

Ouvrir ou aérer avant les pins laisse s'échapper trop d'humidité.

Ne manipulez pas trop

Trop manipuler augmente le risque de contamination.

Ne retirez pas l'élastique

Il maintient le substrat et évite les pins latéraux.

⚠ **Contamination suspectée**

Gardez le sac fermé. Prenez des photos nettes et contactez le support Mystic Fungi. N'essayez pas de nettoyer ou de sauver un sac contaminé.

BESOIN D'AIDE ?

Outils et assistance

Ressources utiles et assistance personnalisée pour votre sac de culture.

Calculateur de dosage

Utilisez le calculateur pour déterminer une quantité mesurée.

24high.com/en/magic-mushroom-calculator/

Encore un doute ?

Des questions sur votre sac, la livraison ou une éventuelle contamination ? Notre équipe d'assistance est là pour vous aider. Contactez-nous à :

Support@24high.nl