



SUNSPIRU.COM
INFO@SUNSPIRU.COM

Primero cuando tengas el kit, **abre la botella de espirulina** y verte el líquido en otro contenedor, una garrafa de 25 litros u otro recipiente que permita una profundidad de 10 cm +/- . Mantén la temperatura por encima de los 20 grados por más de 8 horas diarias para que se multiplique y evita el sol directo, un sombreado que deje pasar un 50%+- de luz es suficiente. Remove la espirulina 1-3 veces al día, manualmente, porque la bomba es muy potente para la espirulina. La usaras cuando el cultivo llegue a unos 30 litros, al mínimo de su potencia. Después de un par de días que esté aclimatada puedes empezar a diluir con el medio de cultivo nuevo que habrás estado preparando.

Preparacion del medio de cultivo

Mezcla 50 gramos de bicarbonato de sodio y 25 gramos de sal de cocina en una garrafa de 5 litros de agua y agita hasta que se desuelva. Luego añade 100 mililitros de la botella del "Alimento Mineral" y 5 mililitros de la botella del "Hierro".

Ahora tienes una garrafa de 5 litros de medio de cultivo, lo que en los laboratorios se conoce como "medio de Zarrouk". **Usalo para diluir la espirulina. cuando aumente la densidad.**

Como medir la densidad



El espirómetro es lo que en los laboratorios se conoce como disco de Secchi. Consiste en una escala graduada con un fondo blanco en la parte superior. Se puede construir a partir de un bote de yogur, haciendo un agujero en el fondo y marcando los centímetros en la pared, o fijando un círculo blanco perpendicular a una regla. Funciona sumergiéndolo en agua y anotando los centímetros que ha bajado hasta que ya no se vea el fondo blanco. Los centímetros que ha descendido indican la turbidez del agua y, en este caso, también la concentración de espirulina.

Que necesita la espirulina

- **Iluminación:** A la espirulina le gusta alternar entre la luz y la sombra, por lo que gira sobre sí misma. Prefiere el sol de la tarde.
- **Temperatura:** la espirulina empieza a multiplicarse a partir de los 20°C. Se multiplica más rápidamente a 37°C, pero hay que tener en cuenta que si supera los 41°C empieza a morir. Si se congela, muere. Sol directo y temperatura <5°C muerte por fotólisis.
- **Agitación:** mediante bomba de aire, de agua o manualmente. Sólo durante el día.
- **Sombreado:** el sombreado sirve principalmente para mejorar la calidad de la espirulina, un sombreado del 50% es óptimo.
- **Densidad:** mantener el densímetro entre 2 y 3 cm, añadiendo medio de cultivo cada vez que se acerque a 2 cm.
- **Profundidad:** la espirulina necesita una profundidad entre 20 y 40 cm; con 20 cm la velocidad de multiplicación es más rápida y el cultivo menos estable, con 40 cm la multiplicación es más lenta pero el cultivo es más estable.