

Les Coulisses de la Pépinière #3

LE DÉPULPAGE : LA GRAINE AU COEUR


Après une belle collecte...
DE FRUITS MATURES - CERTAINS À FAIRE RÉHYDRATER QUELQUES JOURS EN AMONT
Cornouiller male !

Direction le tamis !

A CHAQUE TAILLE DE GRAINE SON TAMIS :
J'AI DÉBUTÉ UNE JOLIE COLLECTION...




Frotter les fruits
POUR LIBÉRER LES GRAINES DE LA PULPE...
AVEC OU SANS GANTS, C'EST COMME ON VEUT !
Dans un fond d'eau :
prévoir une grande soucoupe !

La mixture est prête

LORSQUE TOUTES LES GRAINES SONT LIBRES.
SINON, ON FROTTE ENCORE !



Direction le seau d'eau

POUR LE TEST DE FLOTTAISON ET LE NETTOYAGE DES GRAINES




Test de flottaison
LES GRAINES QUI FLOTTENT SONT VIDES,
CELLES QUI COULENT SONT PLEINES ET FERTILES
Graines qui flottent : à jeter !

Séparation des pulpes

ON ÉLIMINE CE QUI SURNAGE, PAR DIFFÉRENCE DE DENSITÉ EN CRÉANT UN TOURBILLON



Victoire en fond de seau

LE NETTOYAGE DES PULPES PREND DU TEMPS... ET PEUT DEVENIR UNE GALÈRE CHRONOPHAGE POUR CERTAINES GRAINES !



Enfin la mise au séchage !

SUR DU JOURNAL, DANS UNE CAGETTE EN BOIS, ET DANS UN LIEU VENTILÉ (48H)

