



Tournesols 101



Stade 1- Idéalement, la récolte effectuée à ce stade évite d'endommager les pétales. Ce stade de coupe est appelé " fermé"

- À la réception assurez-vous qu'il y ait au moins 25cm d'eau dans les chaudières. Plus le tournesol boira, plus il ouvrira facilement et rapidement.
- Ensuite, évaluez la température. Les tournesols ouvrent plus rapidement à une température minimum de 15 Celsius. N'oubliez pas, plus il fera chaud, plus ils ouvriront.
- Il y aura environ 3 jours de délai entre les stades 1 et 2.



Stade 2- Il arrive que le soleil les fasse ouvrir un peu avant la récolte. Ce deuxième stade de coupe est appelé "pétales entrouverts"

- Quand vous les recevez à ce stade, la première étape est de vous assurer qu'il y ait au moins 25cm d'eau dans les contenants.
- La deuxième étape est de vérifier que la température soit d'au moins 12 Celsius si vous préférez qu'ils ouvrent plus rapidement.
- Il y aura environ 2-3 jours de délai entre les stades 2 et 3.



Stade 3- Idéalement, les Tournesols atteignent ce stade, dit "ouvert" après 2 jours chez le détaillant.

- À la réception, assurez-leur une bonne hydratation dans une bonne quantité d'eau.
- Ensuite, si vous voulez préserver leur durée de vie vous pouvez les placer au réfrigérateur, à environ 35 Celsius
- Quand ils sont ouverts à ce stade, les tournesols se conserveront au réfrigérateur environ 7-10 jours.