

Conseils essentiels pour la récolte de l'ail

Gestion des cultures

Comme les feuilles extérieures forment une couche de peau protectrice pour la conservation, l'indicateur de récolte fiable est la mort d'une partie des feuilles. Cependant, l'ail est récolté lorsque la moitié des feuilles ont séché.

De même, comme le séchage et la conservation de l'ail consistent à sécher les feuilles extérieures pour former une couche protectrice adéquate, ne récoltez pas par temps de pluie et cessez d'arroser deux semaines avant la récolte. Ne blessez pas les bulbes lors de la récolte et empilez-les proprement en laissant les feuilles et les racines intactes.

En outre, après la récolte, regroupez les bulbes d'ail par 10 et suspendez-les à l'ombre pendant 2 à 4 semaines. Ensuite, coupez la tige de la plante à un centimètre au-dessus de la tige et coupez les racines. Enfin, enlevez 1 à 2 couches de revêtement sous forme de papiers.