

EMA Herstellung

Das Ansetzen von EM-A ist relativ einfach und nicht sehr aufwendig.



EM-1



Zuckerrohrmelasse



Einen Kanister aus lebensmittelechtem PVC, erhältlich in jedem Baumarkt.
Die Grösse des Kanister stimmen Sie auf Ihren Bedarf an EM-A ab.



Einen Gärstoppel, den Sie in Gartencentern und Baumärkten bekommen.
in der Apotheke erhalten. Die Teststreifen sollten ein Spektrum
von 2,5-4,5 abdecken.

Zum Testen des fertigen EM-A's eignen sich pH-Teststreifen, die Sie in der
Apotheke erhalten. Die Teststreifen sollten ein Spektrum von 2,5-4,5 abdecken.

Mischverhältnis:

94% Wasser, 3% Zuckerrohrmelasse, 3% EM-1

Rechenbeispiel:

für 10l EM-A benötigen Sie 9,4l Wasser, 300ml Zuckerrohrmelasse und 300ml EM-1.

Und so funktioniert es:



Füllen Sie den Kanister zu ca. 1/3 mit heissem (60-80 Grad) Wasser.



Schütten Sie die Zuckerrohrmelasse in das heisse Wasser
und vermischen Sie beides gut.



Befüllen Sie den Kanister wiederum mit kaltem Wasser.
Der Inhalt sollte danach eine Temperatur von ca. 35 Grad haben
und den Kanister fast vollständig füllen.



Fügen Sie nun dieser Mischung die Dosis EM-1 hinzu und vermischen
das ganze noch einmal gut. Anschliessend verschliessen Sie den Kanister
mit dem Gärstopfel möglichst luftdicht. Durch den Gärstopfel kann das
bei der Fermentation freigesetzte Gas entweichen.



35°

Das so angesetzte EM-1 sollte nun 7-10 Tage bei einer möglichst
gleichbleibenden Temperatur von ca. 32-37 Grad gelagert werden.



Das fertige, aktivierte EM-A sollte einen angenehmen, süß-säuerlichen Geruch
haben. Eine Messung mit einem pH-Test sollte einen Wert
von 3,5 bis 4 ergeben.

EM-A kann wiederum, je nach Anwendung, mit Wasser (1:10 bis 1:100)
verdünnt werden.

www.seraverde.de.vu

Stefan Schäffer
C. Las Cabezadas 36

38780 Tijarafe
Isla La Palma
España

Telefon: 0034/617667486