Produzione di EMa

Ingredienti per 1 l

* 30 ml EMbio Original
* 30 ml melassa di zucchero di canna
* 940 ml acqua buona

Attrezzatura

- Microfermentatore (disponibile presso il nostro negozio, in diverse dimensioni)
- Contenitore graduato per le misure delle quantità dei liquidi (oppure 1 cucchiaio= 15 ml circa)
- Cucchiaio ben pulito per mescolare

Preparazione

- Per la fermentazione usare acqua buona - eventualmente trattarla per una notte con ceramica EM e aggiunta di Greengold 1:1000
- Scegliere l'apposito fermentatore secondo la quantità di EMa che si vuole produrre poiché, durante la fermentazione, il contenitore dovrà essere riempito completamente, in modo da lasciare poco ossigeno.
- Durante la fermentazione, l'ossigeno non deve entrare, ma si formano dei gas che devono fuoriuscire, il nostro microfermentatore è già dotato di tappo gorgogliatore.

Procedura

- Scaldare circa 1/3 dell'acqua ad una temperatura tra i 60°C e i 90°C per sciogliere la melassa
- Versare la soluzione ottenuta nel contenitore
- Aggiungere nel contenitore acqua fredda nel microfermentatore in modo che la temperatura finale non superi i 40°C. Riempire quasi tutto il contenitore.
- Aggiungere la Soluzione Madre EMbio Original®, eventualmente aggiungere altra acqua fino a riempire completamente il contenitore

- Mescolare bene la miscela (anche agitando) e chiudere il contenitore.
- Fare in modo che il tappo gorgogliatore restino nella parte con aria del contenitore e non siano immersi nel liquido.
- Inserire la spina del microfermentatore che è dotato di riscaldatore e termostato
- Lasciare maturare 7 -9 gg. ad una temperatura di 32-38°C:

Buone norme

- Posizionare il contenitore lontano da campi elettrici e/o magnetici.
- Isolare bene e da ogni lato il contenitore con delle coperte o degli asciugamani vi consentirà di risparmiare corrente e vi garantirà un riscaldamento migliore e più omogeneo .
- Le prime volte, di tanto in tanto. Verificare la temperatura dell'acqua con un termometro, per assicurarsi la corretta taratura del riscaldatore
- Un grammo di puro sale naturare per litro di Ema, favorisce il "buon umore" dei microrganismi durante la fermentazione
- EMbio Original®: la soluzione madre, è utilizzabile al minimo per 6 mesi una volta aperta

Nota: Per l'applicazione in agricoltura e in giardino, può essere usata la doppia quantità di melassa (da sostituire all'acqua). Il valore nutrizionale così aumentato, favorisce la vita nel terreno e il silaggio.

Qualità e conservazione

- Un odore aromatico e leggermente fruttato è indice di qualità dell'Ema, l'odore può cambiare molto a seconda della qualità dell'acqua.
- Conservare in un contenitore con chiusura ermetica. Meglio usare o imbottigliare EMa subito dopo la fermentazione.
- Conservare al buio ed al fresco, ma non in frigorifero, ideale una temperatura tra gli 8 e i 18°C
- Consumare possibilmente entro 14 gg. - se ben conservato si può mantenere per 4-8 settimane
- Il valore del pH dopo una riproduzione corretta é tra 3,2 e 4 La qualità diminuisce con il tempo e può essere controllata tramite odore e pH, un odore cattivo e penetrante (simile all'acido butirrico) indica un Ema scadente e inutilizzabile. Si consiglia di usarlo solo per gli scarichi o nella compostiera

Giorni ottimali per l'attivazione secondo il calendario Biodinamico

Giorni ideali

- Giorni di fiori e di frutti
- Plenilunio

Giorni non adatti

- Giorni di foglia
- Novilunio
- Giorni nodali (apogeo e perigeo)

AMORE...
PER LA NATURA!!!

Tabella di aiuto per le diluizioni di EMa nelle applicazioni

acqua	EMbio Original® / EMa			
	1 : 200	1 : 500	1 : 1.000	1 : 10.000
1 l	5 ml	2 ml	1 ml	0,1 ml
10 l	50 ml	20 ml	10 ml	1 ml
100 l	500 ml	200 ml	100 ml	10 ml
250 l	1,25 l	500 ml = ½ l	250 ml	25 ml
500 l	2,5 l	1 l	500 ml = ½ l	50 ml
1000 l	5 l	2 l	1 l	100 ml

NB: 1 cucchiaino da the= 5ml circa; 1 cucchiaio da minestra=15 ml circa

Distribuito da: www.dittaamore.it - Rovereto (TN) 0464-421295