

Istruzioni d'uso per il micro-fermentatore

valido per tutti i tipi di fermentatori da 5 a 200 litri

Leggere attentamente le istruzioni, non rispondiamo in caso di eventuali danni per mancata osservazione.

Preparazione al primo utilizzo

- Aprire il microfermentatore rimuovendo il coperchio.
- Svuotare e sciacquare il recipiente con acqua bollente o acqua ed EMa al 5% (non usare prodotti chimici).
- Impostare la temperatura del riscaldatore al massimo (34°).
- Regolando la lunghezza del filo elettrico che fuoriesce dal coperchio, posizionare il riscaldatore ad altezza ottimale, in modo che, una volta richiuso il coperchio, il riscaldatore si trovi il più in basso possibile, ma senza toccare il fondo.
- Bloccare il filo elettrico avvitando il dado di serraggio in plastica.
- Avvitare il rubinetto di scarico.
- Inserire il tappo gorgogliatore nell'apposito foro sul coperchio.



Suggerimenti: Prima di iniziare il processo di fermentazione controllare ogni avvitamento, compresi il tappo gorgogliatore ed il rubinetto di scarico. I tappi non devono mai essere troppo forzati. Verificare il funzionamento del rubinetto di scarico per poter spillare poi senza problemi l'EMa pronto.

Istruzioni per l'attivazione di EMa

Ingredienti per 1 l EMa

- ✓ 30 ml EMbio Original (soluzione madre)
- ✓ 30 ml melassa di zucchero di canna
- ✓ 940 ml acqua buona

Opzionale:

- 1 g di sale naturale di roccia
- 1 ml Greengold

Ingredienti per 1 l EMa-Plus

- ✓ 50 ml EMbio Plus (soluzione madre)
- ✓ 50 ml melassa di zucchero di canna
- ✓ 900 ml acqua buona

Opzionale:

- 1 g di sale naturale di roccia
- 1 ml Greengold

ATTENZIONE: il micro-fermentatore deve essere sempre riempito completamente, calcolare le quantità di ingredienti necessari moltiplicando per il volume del vostro micro-fermentatore.

Per la fermentazione usare acqua buona - meglio se trattata per una notte con ceramica EM e con aggiunta di Greengold 1:1000.

Giorni ottimali per l'attivazione secondo il calendario Biodinamico

Giorni ideali

- Giorni di fiori e di frutti
- Plenilunio

Giorni non adatti

- Giorni di foglia e di terra
- Novilunio, giorni nodali (apogeo e perigeo)

Procedura

- Scaldare circa 1/3 dell'acqua ad una temperatura tra i 60°C e gli 80°C e sciogliere la melassa
 - Versare la soluzione ottenuta nel microfermentatore
 - Aggiungere l'acqua fredda nel micro-fermentatore, senza riempirlo tutto, in modo che la temperatura finale non superi i 40°C.
 - Aggiungere la soluzione madre, quindi riempire completamente il contenitore con l'acqua.
 - Mescolare bene la miscela e chiudere il contenitore.
 - Riempire il tappo gorgogliatore con acqua fino al livello indicato. Se tutto funziona, schiacciando delicatamente il micro-fermentatore, dovrebbero uscire alcune bolle dal gorgogliatore.
 - Collegare la spina alla corrente e possibilmente non muovere il micro-fermentatore durante la fermentazione.
- ✓ **EMa:** lasciar maturare 7 -9 gg. ad una temperatura di 32-38°C:
- ✓ **EMa-Plus:** lasciar maturare 14 gg. ad una temperatura di 35-40°C:

Buone norme

- Posizionare il micro-fermentatore lontano da campi elettrici e/o magnetici.
- Isolare bene e da ogni lato il micro-fermentatore con delle coperte o degli asciugamani vi consentirà di risparmiare corrente e garantirà un riscaldamento migliore e più omogeneo.
- EMbio Original ed EMbio Plus: le soluzioni madre, sono utilizzabili al minimo per 6 mesi una volta aperta la confezione

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 ed 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 EMa in un contenitore con chiusura ermetica.
- 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 ed inutilizzabile - usare soltanto per gli scarichi o nella compostiera!

EMa o EMa-Plus?

EMa è consigliato nella maggior parte delle applicazioni. EMa-Plus è indicato negli impianti di compostaggio e nelle fosse biologiche per rimuovere gli odori, nell'orticoltura e nell'igiene delle stalle.