



**ΑΣΤΙΚΗ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΘΗΣΗ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
ΤΩΝ EM**

ΟΔΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ 15, Τ.Κ. 38221 ΒΟΛΟΣ
Τηλ: 6978 288 264, ΦΑΞ: 24260 23733
Email: info@oiko-em.gr www.oiko-em.gr

11. Πολλαπλασιασμός του EM1 σε EMa

Το **EMa** είναι αποτέλεσμα **αναερόβιας ζύμωσης** του **EM1** με μελάσα ζαχαροκάλαμου. Για τη ζύμωση χρειαζόμαστε :

1. Πλαστικό δοχείο τροφίμων που **να κλείνει αεροστεγώς**. Το μέγεθος εξαρτάται από την ποσότητα EMa που θα χρειαζόμαστε.
2. Νερό καλής ποιότητας.
3. Μελάσα ζαχαροκάλαμου
4. EM1.

Συνταγή

3% μελάσα, 3% EM1 και 94% νερό.



Εκτέλεση

- Γεμίζουμε το δοχείο μέχρι τη μέση με νερό στους **38 C** περίπου.
- Διαλύουμε τη μελάσα σε καυτό νερό και την προσθέτουμε στο δοχείο.
- Προσθέτουμε στο δοχείο και το **EM1**.
- Γεμίζουμε το δοχείο με χλιαρό νερό, περίπου στους **38 C**. Το δοχείο πρέπει να είναι **εντελώς γεμάτο** για να πετύχουμε **αναερόβια ζύμωση**.
- Με τον προσαρμοσμένο στο καπάκι θερμοστάτη ενυδρείου διατηρούμε το μείγμα μεταξύ **32 έως 38 C** επί **επτά ημέρες**.
- Μετράμε το PH που θα πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ του **3,2 και 3,8**.

Μετά τον πολλαπλασιασμό φυλάσσεται σε σκοτεινό και δροσερό χώρο. Για να έχουμε άριστα αποτελέσματα, καλό είναι να χρησιμοποιείται εντός **20 ημερών**.

Εφαρμόζοντας το EMa στις καλλιέργειες οποιασδήποτε μορφής, διαλυμένο στο νερό και στις αναλογίες 1:100 έως και 1:1000 κατά περίπτωση, θα διαπιστώσουμε σύντομα τα θαυμαστά αποτελέσματα των EM.

Παραγωγή του EM5 από EM1

Το EM5 είναι ένα αποτελεσματικό βοήθημα για την ενδυνάμωση των φυτών, την πρόληψη και καταστολή διάφορων ασθενειών.

Ψεκάζουμε προληπτικά το φύλλωμα σε τακτά διαστήματα (δύο εβδομάδων περίπου) με το EM5, σε 1:1 αναλογία με το EM.FPE και σε διάλυμα με νερό 1:200 έως και 1:1000.

Δοσολογία

10% EM 1

10% ξύδι από σταφύλι ή μήλο

10% μελάσα ζαχαροκάλαμου

10% οινόπνευμα από σταφύλια

60% νερό

Εκτέλεση

1. Διαλύουμε τη μελάσα σε καυτό νερό (**60 – 80 C**) και τη βάζουμε σε ένα δοχείο κατάλληλο για τρόφιμα που θα κλείνει **αεροστεγώς** και θα έχει εξαεριστικό.
2. Προσθέτουμε το ξύδι και το EM1, γεμίζουμε εντελώς, κλείνουμε αεροστεγώς και το αφήνουμε να ζυμωθεί μέχρι που να μην παράγονται άλλα αέρια.
3. Μετά από επιτυχή και ολοκληρωμένη ζύμωση προσθέτουμε το οινόπνευμα.
4. Το EM 5 θα πρέπει να το κρατάμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος με σταθερή θερμοκρασία, όχι στο ψυγείο και όχι στον ήλιο.

Παραγωγή του EM FPE (Προβιοτικό εκχύλισμα βοτάνων)

Δοσολογία

47% νερό

47% φρέσκα, ψιλοκομμένα χόρτα και διάφορα αρωματικά φυτά

3% EM 1

3% μελάσα

Λίγο σκόρδο ,σε 10 λίτρα νερό 7 σκελίδες σκόρδο και 7 καυτερές πιπεριές

Εκτέλεση

1. Σε ένα κατάλληλο για τρόφιμα δοχείο που θα κλείνει αεροστεγώς και θα φέρει εξαεριστικό προσθέτουμε τη μελάσα αφού την έχουμε διαλύσει σε καυτό νερό και συμπληρώνουμε το υπόλοιπο του νερού σε θερμοκρασία 40 C περίπου.
2. Προσθέτουμε το EM 1.
3. Κλείνουμε το μείγμα βοτάνων σε ένα καθαρό λινό σάκο και τον τοποθετούμε μέσα στο δοχείο ζύμωσης.
4. Γεμίζουμε το δοχείο με το υπόλοιπο του νερού, το κλείνουμε αεροστεγώς και το αφήνουμε μέχρι να ολοκληρωθεί η ζύμωση.
5. Το έτοιμο EM FPE το αποθηκεύουμε σε ένα σκοτεινό και δροσερό μέρος, με σταθερή θερμοκρασία, όχι ψυγείο, όχι στον ήλιο.