



Herstellung von EMa

EMa = EM aktiviert

Die Vermehrung von EM 1® ist eine Fermentierung (Gärung ohne Sauerstoff), die bei konstanter Temperatur von 35° bis 38°C durchgeführt wird.

Dazu brauchen wir

- Fertig-Fermenter mit Heizstab
- EM 1®
- Zuckerrohrmelasse
- Reines Wasser mit EM-Keramikpipes aufbereitet
- Teststreifen für pH-Wert Kontrolle

3% Zuckerrohrmelasse in heissem Wasser vollständig auflösen und in einen Fertig-Fermenter geben. Den Fermenter mit Wasser, nicht wärmer als 38°C auffüllen. Zum Schluss 3% EM 1® dazu geben, kurz schütteln und luftdicht verschliessen.

Der Fermenter muss während des Heizens immer ganz gefüllt sein. Der Heizstab muss sich ganz in der Flüssigkeit befinden, sonst besteht Überhitzungsgefahr! Er dient nur als Wärmequelle, um die Temperatur konstant aufrecht zu erhalten. Die Flüssigkeit kann damit nicht aufgewärmt werden.

Den vollen, verschlossenen Fermenter an einen warmen Ort stellen (nicht direkt ins Sonnenlicht) und aussen isolieren mit einer Woldecke oder Styropor. Den Inhalt während 7 bis 9 Tagen fermentieren bei einer konstanten Temperatur von 35° bis 38°C. Behälter ohne Gärspund täglich entlüften, damit die Gärgase entweichen können. Die Gärung beruhigt sich nach 7 Tagen und ist nach 9 Tagen abgeschlossen. Das fertige EMa riecht angenehm säuerlich und hat einen pH-Wert von unter 3.8. EMa nach der Herstellung kühl und dunkel lagern (nicht im Kühlschrank).

EMa mit Wasser verdünnt, muss innerhalb von 1 bis 2 Tagen aufgebraucht werden.

Mengenangaben für die Herstellung von EMa

Herstellungs-Menge EMa	Zuckerrohrmelasse	EM 1®	Wasser
1 Liter	0.3 dl	0.3 dl	0.94 Liter
2 Liter	0.6 dl	0.6 dl	1.88 Liter
5 Liter	1.5 dl	1.5 dl	4.7 Liter
10 Liter	3.0 dl	3.0 dl	9.4 Liter
30 Liter	9.0 dl	9.0 dl	28.2 Liter
50 Liter	1.5 Liter	1.5 Liter	47 Liter
120 Liter	3.6 Liter	3.6 Liter	112.8 Liter