

# Extrait fermenté (anaérobie)

## Démarrage de la fermentation

- Utiliser de l'eau de pluie ou de source
- Chauffer l'eau à 30°C pour un départ rapide de la fermentation

**Attention :** La T° de l'eau ne doit pas dépasser 40°C durant la fermentation pour ne pas dégrader les enzymes

- Verser 1kg de plantes fraîches (non hachées) pour 10L d'eau
- Immerger les plantes dans l'eau durant 5 min
- Fermer et mettre le barboteur en place
- Vérifier le bullage et le bon niveau d'eau du barboteur tout au long de la fermentation

## Arrête de la fermentation

- Test de la mousse : Tirer un verre de préparation à 10 cm du robinet.
  - Si la mousse est épaisse (1-2cm) et ne se désagrège pas, il faut attendre
  - Si la mousse est fine (1mm) et disparaît rapidement, c'est prêt.
- Test couleur et odeur : jaune-vert clair, odeur forte mais pas nauséabonde
- Avec moyens techniques : prise du pH, redox et conductivité :  
 $4 < \text{pH} < 6$  ;  $-40 \text{ mV} < \text{redox} < + 100 \text{ mV}$  (en fonction des plantes)

## Conservation

- Ajouter le conservateur dans le bidon :
  - 0,2g d'acérola bio/1L d'extrait fermenté (conservation 1an)
  - 1ml huile essentielle romarin cinéole + 1ml huile de colza bio + 2 % tensio-actif / 5L extrait fermenté (conservation 3ans)
- Filtrer avec chaussette en coton ou filtre à café plastique
- Remplir à ras bord pour éviter la présence d'air dans le bidon (penser à faire le vide d'air après chaque utilisation)
- Conserver à l'abri de la lumière à environ 15°C



Cette œuvre de Chemin Cueillant est mise à disposition sous [licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.fr).

Pour voir une copie de cette licence, visitez <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.fr> ou écrivez à Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.