CHEMIN CUEILLANT
L'AGROÉCOLOGIE PAYSANNE EN MINERVOIS

EXTRAIT FERMENTÉ ANAÉROBIE

GIEE
GROUPEMENTS D'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL

INGRÉDIENTS



1kg **plantes** fraiches

POUR



1L d'**eau** de pluie ou de source

FABRICATION

Démarrage de la fermentation

- Chauffer l'eau à 30°C (Attention à ne pas dépasser 40°C pour ne pas dégrader les enzymes !)
  → possibilité de chauffer seulement 1/3 de l'eau à 90°C pour obtenir une eau à 30°C
- Immerger les plantes dans l'eau pendant 5 minutes
- Fermer le bidon et mettre le barboteur en place
- Vérifier le bullage et le bon niveau d'eau du barboteur tout au long de la fermentation

Arrêt de la fermentation

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

CONSERVATION

- Ajout d'un **conservateur**

0,2g/L d'acérola → conservation d'un an

OU

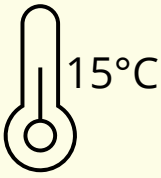
1mL d'huile essentielle de romarin à cinéole
+ 1mL d'huile de colza
+ 2% de tensio-actif

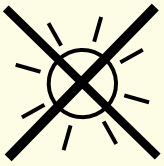
pour 5L d'extrait fermenté

→ conservation jusqu'à 3 ans

- Stocker **sans air** :
  - remplir le bidon à ras bord et faire le vide à chaque utilisation
  - stocker dans des bibs

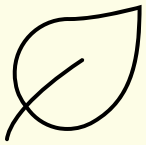
- Conserver **à l'abri** de la lumière à **15°C**

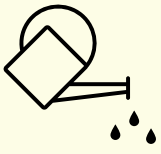




UTILISATION

- En foliaire : 5L/ha à diluer dans de l'eau de pluie ou de source
- Au sol : 10L/ha à diluer dans de l'eau de pluie ou de source





Cette œuvre de Chemin Cueillant est mise à disposition sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.
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.