

Tuto – Bidon pour Extrait Fermenté



Bienveillance Végétal

Diagnostic
Expertise
Soin des Plantes et du Sol
par les Plantes

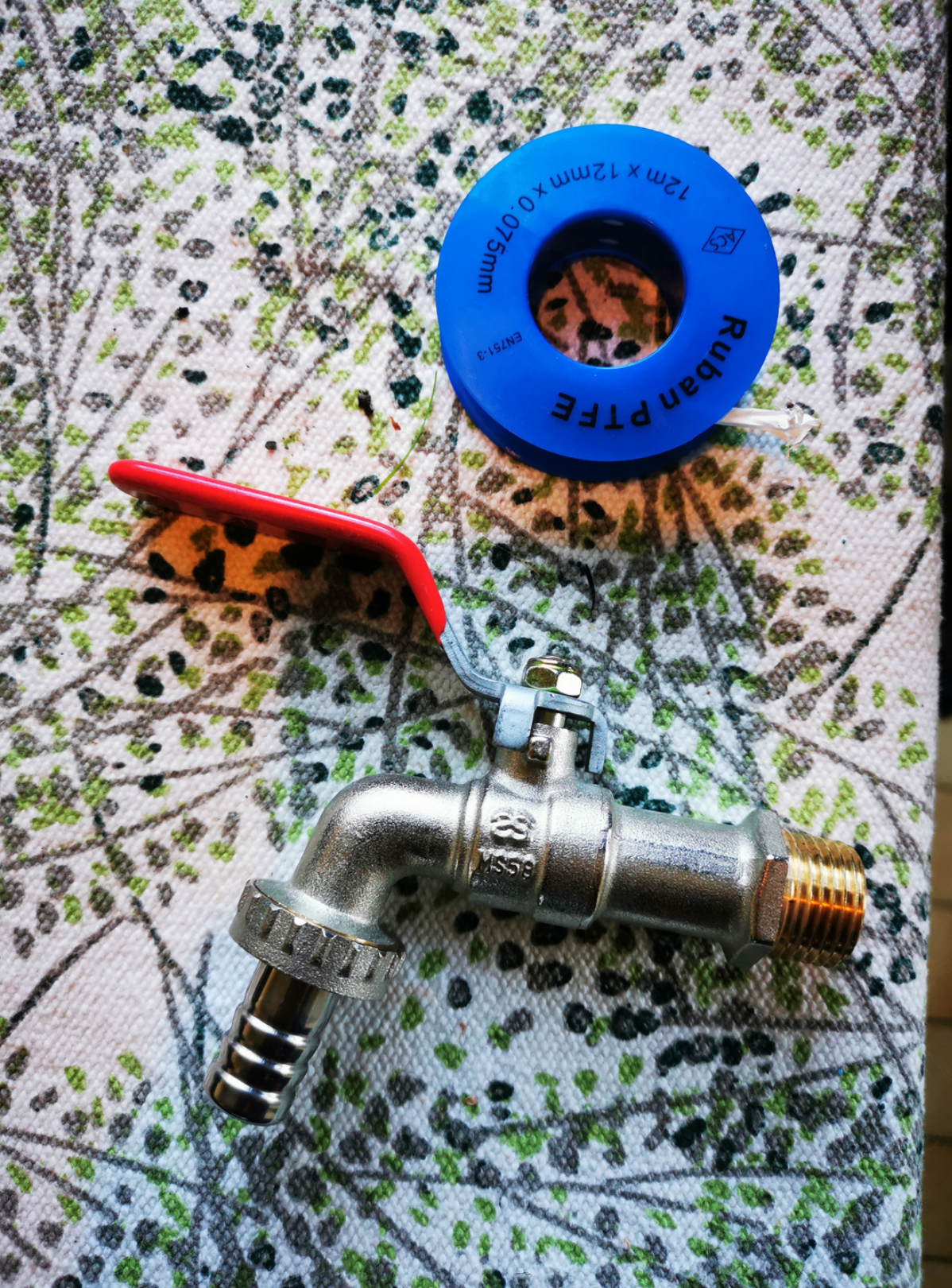


Les extraits fermentés de plantes qui ont une fonction phytostimulante (ortie, consoude,...), vise à maintenir la plante en bonne santé en stimulant son activité métabolique, un apport juste de phytostimulant se traduit par une bonne pousse du végétal et une bonne résistance aux maladies et ravageurs ainsi qu'une augmentation du nombre de bouton floraux.

Nous parlons bien ici d'extrait fermenté et non pas de purin, (les végétaux ne sont pas entrés en putréfaction) la fermentation se fait sans oxygène (comme le vin). Les extraits fermentés sont riches en minéraux et oligo-éléments facilement assimilable par la plante.

L'extrait fermenté se réalise dans un bidon spécifique et sans oxygène (anaérobie), ainsi le liquide obtenu ne sera pas oxydé et n'oxydera pas la plantes.

Préparation du bidon



Mesurer 12 cm en partant du bas
et faire une croix pour le point de
perçage de la fixation du robinet





Percer avec une mèche adaptée



Enrouler de teflon puis mettre le
joint rouge et viser dans le trou
avec délicatesse



Viser le manchon avec un joint rouge sur le bout du robinet qui dépasse à l'intérieur du bidon



Préparation du couvercle

Faire un trou au centre du
couvercle avec une mèche
adaptée



Viser le barboteur



Préparation du Filtre

faire un cercle au dimension
intérieur du bidon avec de la
gaine plastique et du scotch
résistant



Coudre de la moustiquaire avec du
fil de pêche autour de la gaine.
Puis le placer au fond du bidon.



Mise en fermentation



L'extrait fermenté se réalise dans un bidon spécifique et sans oxygène (anaérobie), ainsi le liquide obtenu ne sera pas oxydé et n'oxydera pas la plantes.

Mettre le filtre au fond
du bidon, verser l'eau
puis la dynamiser
pendant 5 minutes
minimum.

Ajouter les plantes
petit à petit en
essayant de les
imbiber d'eau
progressivement.

Faire le niveau d'eau.

Fermer le bidon
hermétiquement.

Ouvrir le barboteur
remplir d'eau jusqu'à
débordement puis
remettre en place le
barboteur.

**Dosage : 10 litres d'eau
de pluie ou d'eau de
source pour 1kg de
plante fraîche.**

La fermentation peut prendre de 1 à 4 semaines selon la chaleur ambiante

- Pour savoir si l'EF est prêt, ouvrir le robinet avec un verre en dessous si c'est prêt la mousse sur l'EF est fine et se résorbe rapidement si elle reste ce n'est pas prêt .



Filtration et conservation

- Quand l'EF est prêt, filtrer le mélange avec un filtre tissu très fin.
- Après fabrication votre EF se conservera 6 mois environ entre 5 et 20 degrés .

Pour le conserver 1 an y ajouter : Pour 5 litres d'EF : 1ml Huile essentielle de Romarin à camphre + 1ml D'huile végétale biologique de colza+ 5ml de liquide vaisselle biologique pour solubiliser le mélange.

Puis mettre en bidon et stocker 1 an entre 5 et 20 degrés



Bienveillance Végétal

Diagnostic
Expertise
Soin des Plantes et du Sol
par les Plantes