



em Suisse romande

Les produits em

« jardin, agriculture, plans d'eau, environnement, animaux, maison et cosmétiques »

Les micro-organismes efficaces au quotidien

Au service de la terre, des animaux et des hommes

Fiche technique:

Préparation EMa dans le fermenteur prête à l'emploi

Exemple pour un fermenteur de 5 litres :

EM1	150 ml	solution mère (à conserver au frais à l'abri de la lumière mais pas au frigo)
Mélasses	150 ml	
Eau	4,7 l	(au préalable préparée à la céramique, quelques heures avant ou la veille)

Ajouter pour la fermentation :

- Céramique (tubes env. 5 pour 5 litres)
- Bille de verre verte Ø1.3 (favorise le rayonnement vital des micro-organismes)
- Un bon sel de mer ou fleur de sel; 2,5 g

Placer le fermenteur dans un endroit à l'abri de la lumière et éviter la proximité des sources de pollution électromagnétique, brancher puis laisser fermenter 7 à 10 jours.

Contrôler le pH à l'aide d'un papier tournesol, l'EMa doit être de bonne qualité, sentir bon et avoir un pH située entre 3,3 et 3,8.

Pour activer les micro-organismes efficaces, nous conseillons de choisir des jours fleurs (lumineux) ou des jours fruits (chauds) en lune descendante. Les jours fruits sont particulièrement propices sous le signe de la Vierge ou en lune croissante ou selon calendrier sur notre site EM Suisse romande.

Conserver l'EMa à l'abri de la lumière et au frais (mais pas au frigo) il se conserve de manière limitée et doit être utilisé dans les 4 semaines.

Tant que l'EMa dégage une agréable odeur aigre-douce, il est considéré comme bon. Dès qu'il commence à agresser le nez et à sentir mauvais, il aura «tourné» et il ne restera plus qu'à le déverser dans les toilettes ou canalisations.

Utilisation de l'EMa (dilué ou pur) : élevage, agriculture, jardin et fleurs, étangs et plans d'eau, ménage, compost Bokashi, environnement et petits animaux.

L'EMa est la première prolifération obtenue à partir de l'EM d'origine

Afin qu'un changement rapide de la vie microbologique ait lieu, les dosages doivent être assez élevés lors des premières applications. Ces dosages pourront ensuite être revus à la baisse. Il est impossible de surdoser des EM.



em Suisse romande

Les produits **em**

« jardin, agriculture, plans d'eau, environnement, animaux, maison et cosmétiques »

Les micro-organismes efficaces au quotidien

Au service de la terre, des animaux et des hommes

Stockage, durée de conservation

Les solutions EM se gardent très longtemps tant qu'elles sont dans des récipients fermés et maintenues à des températures stables situées entre 8 et 14°C, car les micro-organismes restent au repos jusqu'à ce qu'ils soient réveillés par une arrivée d'oxygène. Lorsqu'une bouteille est entamée, il peut se produire un dépôt blanc grisâtre. Cela ne voudra pas dire que le produit est détérioré mais que les levures contenues dans les EM ont proliféré. Ce sont les premiers champignons à être activés dès que leur parvient un peu d'air.

Les bouteilles d'EM entamées

Les bouteilles entamées doivent être utilisées rapidement, car chaque prélèvement augmente le volume d'air contenu dans la bouteille, et par conséquent la quantité d'oxygène. Les microbes sont alors tirés de leur sommeil et leur métabolisme est stimulé.

Utilisation au quotidien

Il faut en faire usage aussi souvent que nécessaire. Les solutions EM ne se conservent pas très longtemps et mieux vaut utiliser des petits flacons ou ne préparer que de petites quantités.

- Dans un flacon, ajouter 5 ml d'EM ou d'EMa et quelques tubes de céramique à 0,5 litre d'eau.

A température ambiante, la solution se garde 2 à 3 jours. Si l'odeur commence à devenir désagréable, on peut la jeter dans les toilettes.



La couleur café de l'EM peut tacher. C'est pourquoi, il faut prendre ses précautions pour certaines applications, notamment le linge. La dose d'EM doit d'abord être diluée dans l'eau avant d'être déposée dans le compartiment à lessive. Pour détacher des vêtements de couleur claire (coussins ou autres accessoires délicats, en cuir blanc par exemple), faire au préalable des essais sur des endroits non visibles.

(A. Lorch – livre « les micro-organismes efficaces au quotidien »)