

Les micro-organismes efficaces au quotidien

Au service de la terre, des animaux et des hommes

Fermenteur prêt à l'emploi avec corps de chauffe

Pour la production d'EMa, d'EM5, etc.

Les fermenteurs de capacités 2, 5 et 10 litres ne comportent pas de bonde car le joint de caoutchouc spécial, intégré au corps de chauffe, suffit à l'évacuation des gaz de fermentation (la production de gaz lors de certaines fermentations est naturelle).

Pendant la fermentation, il est recommandé de couvrir le fermenteur avec du carton, une plaque de polystyrène (Sagex) ou une couverture en laine afin de limiter la déperdition de chaleur – et donc la consommation de courant.



Prix de vente et préparation :

Référence	Capacité	Mélasse	EM-1	Eau	Céramique EM	Sel de mer ou fleur de sel
Art. N° AC-9627	2 litres	60 ml	60 ml	1,88 l	2 mini tubes	1,0 gr.
Art. N° AC-9628	5 litres	150 ml	150 ml	4,70 l	5 mini tubes	2,5 gr.
Art. N° AC-9629	10 litres	300 ml	300 ml	9,40 l	10 mini tubes	5,0 gr.
Art. N° AC-9643	25 litres	750 ml	750 ml	23,50 l	25 mini tubes	12,5 gr.
Art. N° AC-9632	50 litres	1'500 ml	1'500 ml	47,00 l	50 mini tubes	25,0 gr.
Art. N° AC-9633	100 litres	3'000 ml	3'000 ml	94,00 l	100 mini tubes	50,0 gr.