

Herstellung von EM5

Die nachfolgende Beschreibung von **EM5** basiert auf den bisherigen Erfahrungen. Bei dem Reifeprozess können aufgrund der natürlichen Produkte sowie der Kombination von **EM** (Alter, Lagerung usw.), Wasser (Qualität von Stadt-, Brunnenwasser usw.) und der Melasse (unterschiedliche Herstellungsprozesse) zu verschiedenen Reaktionen führen. Auch auf die Mondphase ist bei der Herstellung von **EM5** zu achten. Folglich kann die Herstellung von **EM5** verschieden zusammengesetzt werden, was aber keine Qualitätseinbuße zur Folge haben muss. Die Zugabe von 3-4 zerkleinerte Knoblauchzehen/1l **EM5** oder/und verschiedenen Kräutern und „Unkräutern“ kann die Wirkung zusätzlich verstärken.

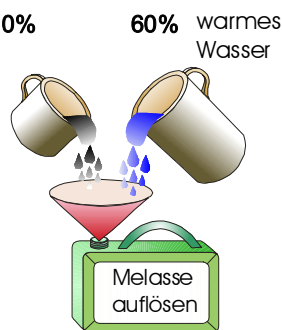
Anwendung von EM5 - siehe Seite D01

Als vorbeugende Massnahme ist das **EM5** so früh wie möglich einmal wöchentlich innerhalb der Infektionszeit im Verhältnis 1:500 bis 1:1'000 anzuwenden. Als besserer Schutz gegen das Abwaschen des Regens, sind der **EM5** Anwendungsmischung ca. 03, % SIAPTON beizumischen.

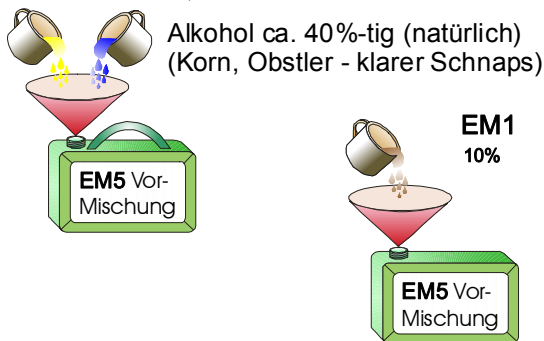
Bei Befall sind die Pflanzen täglich zu besprühen, bis eine Reaktion festzustellen ist, danach reicht eine wöchentliche Besprühung. Eine Garantie kann wegen der unterschiedlichen Bedingungen nicht gegeben werden. Der Zeitpunkt für eine Behandlung sollte kurz nach einem Regen oder am Morgen erfolgen, bevor durch die Sonne oder die Temperatur ein zu schnelles Trocknen die Wirksamkeit beeinflusst.

1. Vorbereitung

a) Zuckerrohrmelasse 10%
Die Melasse ist aus Gründen der Sicherheit vor der Verwendung auf über 65°C zu erwärmen.



Obstessig 10%
Alkohol ca. 40%-tig (natürlich) (Korn, Obstler - klarer Schnaps) 10%



2. Fermentierungsprozess (Gärung)



3. Gebrauchsfähig und Lagerung



1. Vorbereitung

Es ist ein geeigneter und verschliessbarer Plastikbehälter (PE) auszuwählen, der den Bedarf für ca. 3 bis 4 Monate wegen der begrenzten Wirksamkeit von **EM5** abdeckt. Chlorhaltiges Wasser ist für ca. 24 Stunden offen stehen zu lassen, damit das Chlor entweichen kann.

Für die Fermentierung von **EM5** sollte immer der gleiche Behälter Verwendung finden. Dieser ist bei erneutem Gebrauch immer gut auszuwaschen.

Zu Beginn in den Behälter heisses Wasser über 65°C geben und die gesamte Menge Melasse auflösen. Im Anschluss daran den Behälter mit warmem Wasser $\frac{1}{2}$ auffüllen. Danach Essig und Alkohol einmischen sowie noch so viel mit Wasser ergänzen, dass das **EM1** noch Platz hat und die Temperatur von ca. 40°C nicht übersteigt. Nun das **EM1** einzumischen.

2. Fermentierungsprozess

Diesen Behälter zunächst mit einem Entgasungsverschluss (Überdruckventil) wie beim Apfelmost für ca. 10 Tage an einem sehr warmen und ruhigen Ort gären lassen, möglichst 30°C. Wenn der Gärungsprozess abgeschlossen ist, noch für weitere 14 Tage verschlossen aufbewahren. Die Gärung ist abgeschlossen, wenn das Gemisch einen pH-Wert von ca. 3,6 aufweist. Der Behälter ist danach fest verschlossen zu halten.

Aufgrund der Umgangserfahrungen bei der Produktion von **EM5**, muss für den Fermentierungsvorgang mit einem längeren Zeitraum gegenüber der Produktion von **EMA** gerechnet werden - es bedarf der Beobachtung Erfahrungen.

3. Gebrauchsfertig und Lagerung

Dieses gebrauchsfertige **EM5** ist nach der Fermentierung kühl zu lagern, um Nachgärungen zu vermeiden.

Der Behälter ist nach Gebrauch immer dicht zu verschliessen, damit das Wachstum der Mikroorganismen möglichst langsam voranschreitet.

Bei optimaler Lagerung ist das **EM5** ca. 6 Monate haltbar. Über diese Zeit hinaus ist das **EM5** nur dann noch brauchbar, wenn der pH-Wert < 4 ist und die Flüssigkeit nicht unangenehm riecht oder schmeckt.