

Los biofermentados son abonos orgánicos líquidos producidos con micro-organismos de montaña obtenidos de un proceso de fermentación y descomposición de la materia orgánica.



Paso 1

Recoger 100 libras de suelo conteniendo micro-organismos de montaña en lugares donde no se han hecho aplicaciones de agroquímicos, suelos vírgenes con abundante vegetación y humedad.



Paso 2

Pulverizar o desbaratar fino el material.



Fase sólida

Reproducción de micro-organismos de montaña



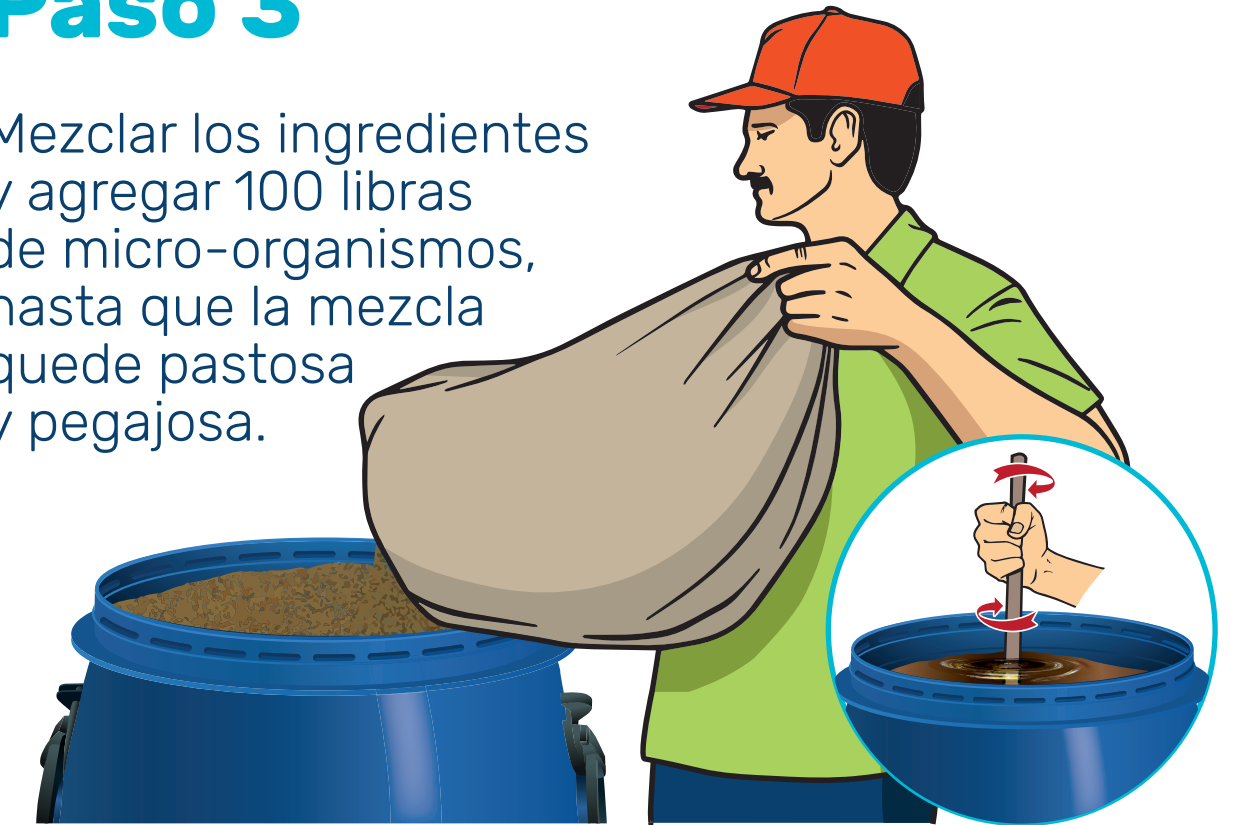
Ingredientes

- 2 litros de agua sin cloro, prefiera de río o pozo.
- 2 litros de melaza
- 2 litros de suero de leche
- 5 libras de harina de maíz
- 1 libra de levadura de pan



Paso 3

Mezclar los ingredientes y agregar 100 libras de micro-organismos, hasta que la mezcla quede pastosa y pegajosa.



Paso 4

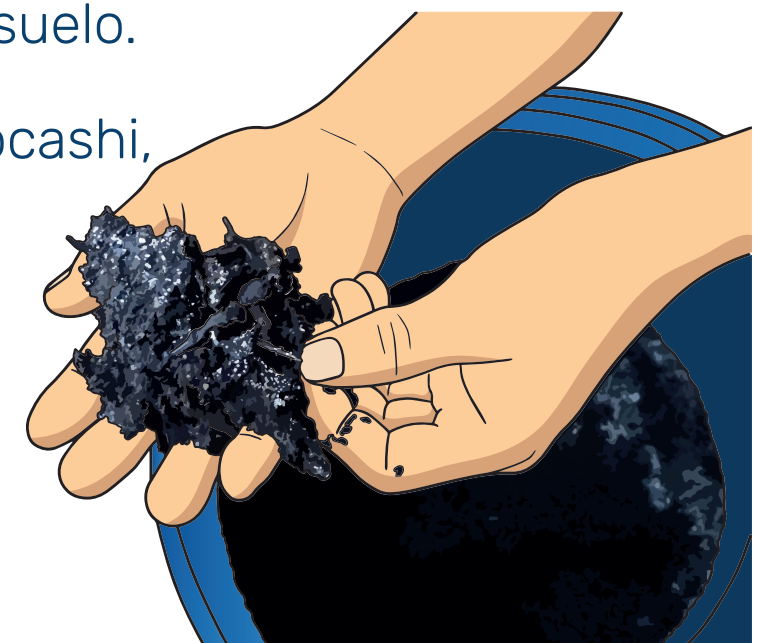
Depositar en un barril de plástico y compactar cada 15 centímetros para dejar sin burbujas de aire.



Esta es "la semilla de micro-organismos"

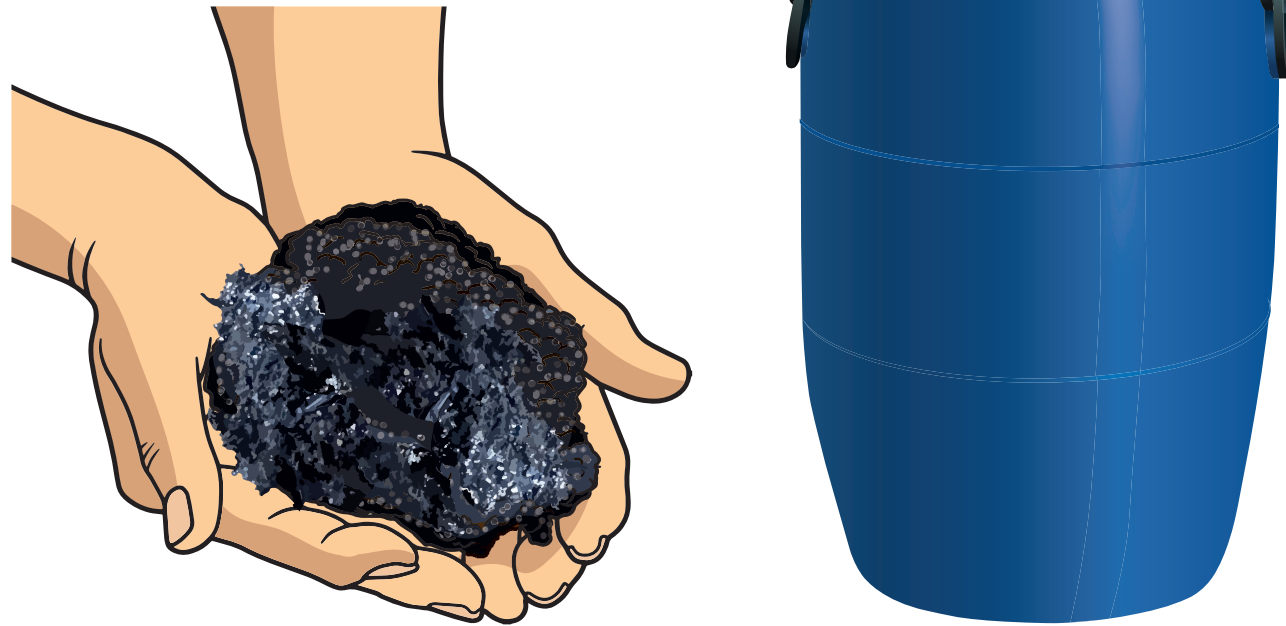
Se activa con agua y melaza para:

- Aplicar directo al suelo.
- Aplicar al cultivo.
- Elaboración de bocashi, biofermentados y extractos naturales.



Los abonos biofermentados

Para esta fase se necesitan 20 libras de producto de la fase sólida y un barril de 220 litros para elaborar el biofermento líquido.



Ingredientes para el biofermento

- 190 litros de agua sin cloro
- 2 litros de melaza
- 5 litros de suero de leche
- 5 libras de ceniza fina
- 5 libras de harina o polvo de roca



Paso 1

Mezclar todos los ingredientes.



Fase líquida

Esta fase requiere de dos días de mano de obra



Dosis:

1 litro de biofermentado por cada 19 litros de agua.

Paso 2

Envolver 20 libras de semilla de micro-organismos en un trozo de cedazo muy fino y meter dentro del barril de plástico.



Paso 3

Perforar la tapadera para colocarle una manguerita de media pulgada de grueso y de un metro de largo.

El otro extremo se mete en una botella con tres cuartos de agua y se sella. Así el gas producto de la fermentación sale por ahí y no le entra aire para evitar que agarre presión.



Paso 4

Se deja en fermentado por 40 días. Al destapar ver si sigue produciendo burbujas y si no tira mal olor, para evitar la entrada de aire y que quede en condiciones anaeróbicas.



La presente publicación ha sido elaborada con la asistencia de la Unión Europea. El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva del autor y en ningún caso debe considerarse que refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

SCIAF es la institución caritativa oficial de ayuda y desarrollo internacional de la Iglesia Católica en Escocia y se enorgullece de ser miembro de la familia Caritas. Registrada en Escocia SC012302 Compañía: SC197327

