

Aktivierung der Alfabak Stammlösung

Um Regenerative Mikroorganismen selbst herzustellen, werden folgende Utensilien benötigt:

- Sehr saubere und verschließbare Pet-Flasche, Kanister, Fass oder Container mit Gärspund oder Überdruckventil (Fermentationsgebinde)
- Heißes Wasser (mind. 70°C)
- Warmes Wasser (ca. 38°C)
- Alfabak Stammlösung
- Zuckerrohrmelasse
- Meer- oder Steinsalz
- Greengold

Aktivierung von Alfabak (Herstellung Regenerativer Mikroorganismen):

- Fermentationsgebinde zu etwa 80 – 90 % mit warmem Wasser (38°C) füllen
- Währenddessen Zuckerrohrmelasse in einem sauberen Behälter mit mind. 70°C heißem Wasser vollständig auflösen (z.B. mit Dampfstrahler) und in das Fermentationsgebinde leeren
- Greengold hinzugeben
- Salz beimengen
- Alfabak Stammlösung hinzugeben (*wichtig ist, dass die Temperatur unter 40°C liegt*)
- Den Deckel des Gebindes fest verschliessen und sicherstellen, dass das Entgasungsventil funktioniert
- Bei 37°C Umgebungstemperatur fermentieren
- Nach der Fermentationszeit bei Raumtemperatur 2 Wochen nachreifen lassen
- Der Geruch sollte dann angenehm süß-säuerlich sein, der pH-Wert 3,2–3,7 betragen (*nicht direkt in das Gebinde riechen (es entsteht CO₂!), eher mit der Hand zur Nase „wedeln“*)

Vor der Verwendung von Regenerativen Mikroorganismen ist immer eine Geruchsprobe zu machen. Wenn der Geruch „faulig“ ist und der pH-Wert über 4 liegt, sollte das Ferment nicht mehr verwendet werden.

| Zutaten & Ansatzvarianten | Ansatzvariante 1% Stammlösung | | Ansatzvariante 2% Stammlösung | | Ansatzvariante 3% Stammlösung | |
|------------------------------|----------------------------------|------|----------------------------------|------|----------------------------------|------|
| | % / Menge in 1000l | | % / Menge in 1000l | | % / Menge in 1000l | |
| | | | | | | |
| Alfabak Stammlösung | 1% | 10l | 2% | 20l | 3% | 30l |
| Zuckerrohrmelasse | 4% | 40l | 3,5% | 35l | 3% | 30l |
| Wasser | 95% | 950l | 94,5% | 945l | 94% | 940l |
| Zusatz: Stein- oder Meersalz | 0,1% | 1 kg | 0,1% | 1 kg | 0,1% | 1 kg |
| Zusatz: Greengold* | 0,1% | 1l | 0,1% | 1l | 0,1% | 1l |
| Fermentationszeit | 21 Tage | | 14 Tage | | 10 Tage | |
| Empfohlene Nachreifezeit* | 10 – 14 Tage | | 10 – 14 Tage | | 10 – 14 Tage | |

* nicht unbedingt erforderlich, wird jedoch für beste Qualität empfohlen

Häufigste Fehlerquellen

Um Fehlgärungen zu vermeiden und ein stabiles, ausgereiftes Produkt zu erhalten, sollten folgende Beobachtungen in Betrachtung gezogen werden:

- Eine geeignete Fermentationsumgebung aus natürlichen Materialien hat sich bewährt. Die Fermentation in provisorischen Fermentern aus Sandwich-Paneelen wurde bereits oft versucht, ist aber in vielen Fällen fehlgeschlagen. Metallische oder schadstoffreiche Umhüllungen sowie schwankende Temperaturen können wesentliche Faktoren für schwaches Organismenwachstum sein.
- Die Fermentationsgebäude sollten aus Kunststoff oder Edelstahl sein. Von einer Verwendung gewöhnlicher Metallwerkzeuge beim Ansetzen wird abgeraten.
- Wechselstrom-Störfelder sollten vermieden werden. Von einer Beheizung mit Radiatoren bzw. Heizstäben wird abgeraten. Schaltkästen usw. können einen negativen Einfluss auf die Fermentation haben.
- Der Ansatz von Regenerativen Mikroorganismen nach Mondphasen hat sich als vorteilhaft erwiesen (an Frucht- und Blütetagen, nicht an Voll- oder Neumonden).

Alphabak und das daraus produzierte Ferment „Regenerative Mikroorganismen“ dürfen in der biologischen Landwirtschaft (*gemäß VO (EG) 834/2007 und VO (EG) 889/2008*) verwendet werden (*InfoXgen gelistet*).

Folgende Produkte für die Boden-, Pflanzen- und Tiergesundheit können Sie über uns beziehen:

Greengold Bodenhilfsmittel, Greengold Vital, Alphabak Mikroorganismen Stammlösung, Regenerative Mikroorganismen in Klein- & Großgebinden, Zeolith, Gebinde & Zubehör, Fermentationsanlagen

Kontakt: WIR Nordwälder GmbH: Büro & Lager: 3922 Harmannstein 38 - Anschrift: 3922 Watzmanns 5
Tel.: (+43)(0)2815/665154 - E-Mail: wir@nordwaelder.at - Website: www.nordwaelder.at

Ansprechpartner: Bernhard Becherer (+43) (0) 680 / 3160187 - Andreas Pirker (+43) (0) 664 / 6404800

