

Aktivierung der ALPHABAK Stammlösung

Um Regenerative Mikroorganismen selbst herzustellen, werden folgende Utensilien benötigt:

- Sehr saubere und verschließbare Pet-Flasche, Kanister, Fass oder Container mit Garspund oder Überdruckventil (Fermentationsgebinde)
- Heißes Wasser (mind. 70°C), warmes Wasser (ca. 38°C)
- ALPHABAK Stammlösung
- Zuckerrohrmelasse
- Meer- oder Steinsalz
- Greengold

Aktivierung von ALPHABAK (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
- ALPHABAK 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	
ALPHABAK 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 **Fermentationsgebilde 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.
- Beim RM-Ansetzen das Fermentationsgebilde **nicht randvoll anfüllen!** Es sollten unbedingt ein paar Zentimeter Luftraum im Gebinde frei bleiben.

