

ΕΜ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Η χρήση του ΕΜ στη γεωργία βασίζεται σε δύο πολύ σημαντικά στοιχεία.

1. Στο ΕΜ ΒΟΚΑΣΙ δηλ στη Κομπόστα

2. Σε τακτικούς ψεκασμούς με ΕΜ α.

Το πρώτο βήμα είναι να απλωθεί το ΒΟΚΑΣΙ στο χωράφι, κατόπιν να ψεκαστεί ή να ποτιστεί, με ένα διάλυμα από ΕΜ α και νερό και το τρίτο βήμα να ανακατευτεί η επιφάνεια του χωραφιού περίπου 4-5 cm βάθος.

Όλη αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνει 14 ημέρες πριν από τη σπορά.

Σημείωση.

Με το ΕΜ ΒΟΚΑΣΙ και τους ψεκασμούς με ΕΜ α μεγαλώνουν τα αγριόχορτα και με την ειδική ζύμωση που επιτυγχάνουν οι μικροοργανισμοί γίνονται υψηλής ποιότητας λίπασμα και κατά συνέπεια πρέπει να ανακατευτούν με το χώμα .

ΑΝΑΛΟΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

Αναλογίες για ένα Ha (εκτάριο)

* Τουλάχιστον 5 -20 t ΕΜ – ΒΟΚΑΣΙ (οι αναλογίες εξαρτώνται από την ποιότητα του εδάφους)

* 3- 5 kg. ΕΜ X SUPER CERA C σκόνη.

* 100 kg. Ορυκτό σε σκόνη.

* 33 -66 Liter ΕΜ α διαλυμένο σε νερό.

ΣΥΝΕΧΕΙΣ ΨΕΚΑΣΜΟΙ

Αναλογίες για ένα Ha (εκτάριο)

* 33 Liter ΕΜ α, 1: 10 διαλυμένο σε νερό.

* 3 kg. Ορυκτό σε σκόνη.

* 1 kg. ΕΜ X SUPER CERA C σκόνη.

Ο ψεκασμός επαναλαμβάνεται καθ' όλη την διάρκεια της αύξησης.

Τι είναι ΕΜ ΒΟΚΑΣΙ

ΒΟΚΑΣΙ είναι μία Ιαπωνική λέξη και σημαίνει μείγμα (οργανικού υλικού)

ΕΜ ΒΟΚΑΣΙ είναι το αποτέλεσμα ζύμωσης διαφόρων οργανικών υλικών.

Επειδή το υλικό αναγνωρίζεται μετά τη ζύμωση, καλό θα ήταν να κόβονται τα οργανικά υλικά σε μικρά κομμάτια.

Όταν η ζύμωση γίνεται με πολλά οργανικά υλικά είναι το ΒΟΚΑΣΙ πλουσιότερο σε στοιχεία (άνθρακα και άζωτο)

Οργανικά Υλικά

Γρασίδι, φύλλα, υπολείμματα από φρούτα, οτιδήποτε απομένει από τους ελαιώνες. Κάθε είδος κοπριάς

Στα βελονοειδή φύλλα πρέπει η ζύμωση να γίνει χωριστά

ΠΩΣ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΖΥΜΩΣΗ

Το ΕΜ ΒΟΚΑΣΙ βασίζεται στην αναερόβια ζύμωση ,γι' αυτό θα πρέπει να σκεπάζουμε τα υλικά πολύ προσεκτικά για να αποκλείσουμε την είσοδο οξυγόνου.

ΣΥΝΤΑΓΗ για 1 m³

1 liter EM α
1 Kg μελάσα από ζαχαροκάλαμο
8 liter νερό
4 Kg πετρόσκονη

ΣΥΝΤΑΓΗ

1 / 3 έτοιμο EM ΒΟΚΑΣΙ

2 / 3 φρέσκο οργανικό υλικό

Επειδή η ζύμωση του ΒΟΚΑΣΙ είναι αναερόβια πρέπει το υλικό να σκεπαστεί πολύ καλά με ένα πλαστικό.

Η ζύμωση διαρκεί 4 -8 εβδομάδες.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ

Για 1000 m²

- 300-1000 Kg EM ΒΟΚΑΣΙ.
- Διαλύουμε σε νερό 3,3 Liter EM α 1 : 10 -1 : 100.
- Ψεκάζουμε την περιοχή και επεξεργαζόμαστε την επιφάνεια περίπου 5-10 cm.
- Επειδή το PH του ΒΟΚΑΣΙ έχει 4 βαθμούς πρέπει να περιμένουμε 14 ημέρες για τη σπορά.
- Τα αγριόχορτα του χωραφιού επειδή έρχονται σε επαφή με το ΒΟΚΑΣΙ γίνονται λίπασμα.
- Επεξεργαζόμαστε τα αγριόχορτα με μηχανές στο χόμα.

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΟΥ EM ΒΟΚΑΣΙ ΑΠΟ ΤΟ ΚΟΜΠΟΣΤ

EM ΒΟΚΑΣΙ

Επιτυγχάνεται μέσω αναερόβιας ζύμωσης.

Η ωρίμανση γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες, δεν είναι απαραίτητο να ανακατεύουμε τα υλικά, μόνο όταν προστεθεί στεγνό υλικό πρέπει να ανακατέψουμε.

Μετά από μερικές εβδομάδες έχει ολοκληρωθεί η ζύμωση. Με τον τρόπο αυτό δεν υπάρχει οξείδωση και παραμένουν όλα τα ζωτικά συστατικά της οργανικής ύλης ακέραια.

ΚΟΜΠΟΣΤ

Είναι μία αερόβια διαδικασία.
Με τις υψηλές θερμοκρασίες που δημιουργούνται οξειδώνονται τα οργανικά υλικά . Επίσης ένα μεγάλο μέρος των σημαντικών ουσιών χάνεται στην ατμόσφαιρα λόγω των πολλών γυρισμάτων του υλικού οι οποίες είναι απαραίτητες στη μέθοδο αυτή.
Η ωρίμανση του ΚΟΜΠΟΣΤ διαρκεί πολύ περισσότερο

ΠΩΣ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΖΩ ΤΟ EM 1 ΣΕ EM A

EM A είναι το αποτέλεσμα αναερόβιου ζύμωσης του EM1 με μελάσα από Ζαχαροκάλαμο και νερό.

Χρειαζόμαστε

1. Ποιοτικό νερό(χρησιμοποιούμε κατά τη διάρκεια της ζύμωσης τα EM X κεραμικά).
2. Πλαστικό δοχείο τροφίμων με καπάκι. Το μέγεθος του δοχείου πρέπει να είναι ανάλογο με την ποσότητα που χρειαζόμαστε. Για τη σωστή ζύμωση πρέπει το δοχείο να είναι τελείως γεμάτο.
3. Λιώνουμε τη μελάσα από το ζαχαροκάλαμο σε πολύ καυτό νερό.
4. Γεμίζουμε το δοχείο ως τη μέση με τη λιωμένη μελάσα. Προσθέτουμε κρύο νερό ώστε η τελική θερμοκρασία να είναι 37°C
5. Προσθέτουμε το EM 1.Για την σωστή ζύμωση πρέπει το δοχείο να είναι τελείως γεμάτο.
6. Η διάρκεια της ζύμωσης είναι περίπου 7-8 ημέρες και η θερμοκρασία πρέπει να παραμείνει κατά την διάρκεια της ζύμωσης σταθερή στους 32–37°C και είναι αναερόβια
7. Το PH πρέπει να είναι 3,5 και το πολύ 3,9.
8. Μετά τον πολλαπλασιασμό φυλάσσεται σε σκοτεινό και δροσερό μέρος.

ΑΠΟ EM 1 EM 5

10 %EM 1
10 %μελάσα από ζαχαροκάλαμο
60% ποιοτικό νερό
10% ξύδι
10%τσίπουρο
Λίγο σκόρδο και καυτερή πιπεριά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζεσταίνουμε το νερό στους 60 ° C περίπου και διαλύουμε τη μελάσα .
- Χρησιμοποιούμε πλαστικό δοχείο τροφίμων με ειδικό εξαερισμό.
- Ρίχνουμε την αραιωμένη μελάσα και προσθέτουμε νερό .
- Προσθέτουμε το ζύδι και το EM 1, όταν η θερμοκρασία του περιεχομένου είναι 30 ° C
- Το δοχείο πρέπει να είναι τελείως γεμάτο.
- Η τελική θερμοκρασία πρέπει να είναι 20- 30 ° C .
- Φυλάσσεται σε ζεστό μέρος για τη ζύμωση.(κατά την διάρκεια της ζύμωσης δημιουργούνται αέρια όπως και στο κρασί)
- Το EM 5 είναι έτοιμο όταν δεν βγάζει πλέον αέρια.
- Όταν τελειώσει η ζύμωση προσθέτουμε το τσίπουρο .
- Φυλάσσεται σε δροσερό μέρος.

ΠΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΤΑΙ ΑΠΟ EM 1 EM FPE (FPE= προβατικό εκχύλισμα φυτών.)

Μείγμα
3 % EM 1
3% μελάσα ζαχαροκάλαμου
47 % ψιλοκομμένα βότανα
47 % καθαρό νερό
Λίγο σκόρδο και καυτερή πιπεριά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζεσταίνουμε το νερό στους 60 ° C περίπου και διαλύουμε τη μελάσα.
- Χρησιμοποιούμε πλαστικό δοχείο τροφίμων.
- Ρίχνουμε την αραιωμένη μελάσα στο δοχείο και προσθέτουμε νερό.
- Βάζουμε τα βότανα (χόρτα)σε ένα σακουλάκι από ύφασμα (βαμβάκι ή λινό) και το σακουλάκι στο δοχείο .
- Στο τέλος ρίχνουμε τους EM.
- Το δοχείο πρέπει να είναι τελείως γεμάτο.
- Η τελική θερμοκρασία πρέπει να είναι 20-30 ° C
- Φυλάσσεται σε ζεστό μέρος για την ζύμωση.
- Το EM FPE είναι έτοιμο όταν δεν παράγει αέρια.
- Φυλάσσεται σε σκοτεινό και δροσερό μέρος