

Allgemeines

- EM-A (a = „aktiviert“) ist die aus 3 % EM-1 und 3 % Zuckerrohrmelasse aktivierte und vermehrte Lösung (Anmischtafel siehe Seite 2!).
- EM-A ist beschränkt haltbar und muss innerhalb 2 – 3 Wochen verbraucht werden.
- EM-A nach der Herstellung kühl und dunkel lagern.
- EM-A ist sauer (pH < 3.7).
- Wird EM-A mit Wasser verdünnt, so muss es innerhalb 1 - 2 Tagen verbraucht werden, da es sonst zu gären und zu stinken beginnt.

EM-A ansetzen



- 1) Den Kanister ca. ¼ mit heissem Wasser füllen.
- 2) 3 % Zuckerrohrmelasse in den Kanister geben.
- 3) Kanister gut schütteln, damit sich die Zuckerrohrmelasse vollständig auflösen kann



- 4) Kanister nun mit Wasser auffüllen. Möglichst keine Restluft im Kanister belassen! Die Temperatur sollte nun ca. 35° bis 38° C betragen.
- 5) 3 % EM-1 beigeben. Kanister kurz schütteln.



- 6) Den Kanister luftdicht verschliessen und bei mindestens 35° - 38°C während 5 bis 7 Tagen gären lassen. Einen Gärspond aufsetzen, damit die Gärgase entweichen können oder den Kanister täglich entlüften.
- 7) Die Gärung ist abgeschlossen, wenn keine Gärgase mehr entweichen.
- 8) Den pH mit Test-Stäbchen kontrollieren. Er muss unter 3.7 liegen.

**Das EM-A luftdicht, dunkel und kühl (jedoch nicht im Kühlschrank) lagern.
Innerhalb 2 – 3 Wochen verbrauchen.**

Anmischtable für die Herstellung von EM-A

gewünschte Menge EM-A	Zuckerrohr-melasse	EM-1	Wasser	EM-Salz
1 Liter	0.3 dl	0.3 dl	0.94 Liter	≤ 0.5g
2 Liter	0.6 dl	0.6 dl	1.88 Liter	≤ 1g
5 Liter	1.5 dl	1.5 dl	4.7 Liter	≤ 2.5g
10 Liter	3.0 dl	3.0 dl	9.4 Liter	≤ 5g
25 Liter	7.5 dl	7.5 dl	23.5 Liter	≤ 12.5g
33 Liter	1.0 Liter	1.0 Liter	31 Liter	≤ 16.5g
50 Liter	1.5 Liter	1.5 Liter	47 Liter	≤ 25g
100 Liter	3.0 Liter	3.0 Liter	94 Liter	≤ 50g

Weitere Empfehlungen

- Es hat sich gezeigt, dass sich die Aktivität von EM-A verstärkt, wenn man bis zu ≤ 0.5% natürliches Meersalz oder Steinsalz (vorzugsweise EM-Salz) zur Fermentation hinzugibt (siehe Anmischtable oben)
- Gutes mit EM-X-Keramik behandeltes Wasser verwenden

Technische Möglichkeiten zur EM-A-Herstellung



Fertig-Fermenter mit Heizstab

Das EM-A wird im Behälter direkt angemischt. Der eingebaute Aquarium-Heizstab dient als Wärmequelle.

Erhältlich bei der EM Schweiz AG:

Inhalt: 2 Liter-Fermenter
 5 Liter-Fermenter
 10 Liter-Fermenter
 25 Liter-Fermenter
 50 Liter-Fermenter
 100 Liter-Fermenter



Fermenter mit Heizplatte

Einzelne Flaschen oder maximal ein 10-Liter-Kanister kann in den Fermenter gestellt werden. Die Boden-Heizplatte sorgt für die nötige Fermentationswärme.

Erhältlich bei der Niederhäuser AG, 6023 Rothenburg



Sterilisiertopf als Fermenter

Ein Chromstahl-Sterilisiertopf eignet sich hervorragend zur EM-A - Herstellung. Das EM-A kann direkt im Topf hergestellt werden oder einzelne Flaschen können im Wasserbad warm gehalten werden. Mit dem Thermostat kann die Temperatur konstant gehalten werden.

Der Topf hat ein Fassungsvermögen bis zu 25l.

Erhältlich in guten Eisenwarenhandlungen oder bei:

*Dönz Sebastian
Gemeindehaus
7427 Urmein
Tel.: +41 (0)81 630 07 84*



Eigenbau: Kühlschrank als Wärmeschrank

Ein Kühlschrank kann als isolierter Wärmeschrank verwendet werden. Als Wärmequelle dient je nach Grösse des Schrankes und Menge des zu fermentierenden EM-A eine 20 oder 40 Watt Glühbirne.

Den Kühlschrank nicht einschalten!

Darauf achten, dass die Glühbirne frei hängt und nicht direkt in Kontakt mit der Wand ist.

Kanister EM-A

20 Watt-Glühbirne als Wärmequelle



Eigenbau: Heizbare Fussmatte

Das fertig angemischte EM-A wird auf eine heizbare Fussmatte gestellt. Zur Isolation kann der Kanister mit einer Woldecke oder einer Styroporkiste abgedeckt werden.



Eigenbau: Wasserbad mit Aquarium-Heizstab

Das Wasserbad wird in einem Eimer oder einer Styropor-Kiste mit einem Aquarium-Heizstab erwärmt. In das Wasserbad können einzelne Flaschen oder auch Kanister gestellt werden. Die Behälter sollten zu ca. 1/3 im Wasser stehen. Achtung: Wasserstand kontrollieren, da das Wasser verdunstet.



Eigenbau: Isolierte Kiste mit Heizkörper

Eine Paloxe wurde mit nicht brennbarer Isolation ausgekleidet. Als Wärmequelle dient ein Heizkörper mit Thermostat. Das EM-A wird in einem 120-Liter-Fass fermentiert. Je nach Verbrauchsmenge kann die Kiste grösser oder kleiner gebaut werden.