

## Fabriquer soi-même de l'EM-A

EM-A (A = « activé »). EM 1 peut être multiplié par fermentation (sans oxygène). Tableau de mélange, cf. page 13.

1. Bien dissoudre la mélasse de canne à sucre dans de l'eau chaude et la verser dans le fermenteur prêt-à-l'emploi.
2. Remplir le fermenteur d'eau chaude, de sorte que la température du contenu total soit de 38 °C à la fin.
3. Pour finir, ajouter EM1 (3 %), mélanger rapidement et tout fermer hermétiquement.
4. Toujours remplir complètement le fermenteur, jusqu'à env. 3 cm en dessous du bord. La barre chauffante doit être positionnée de manière oblique dans le fond des gros fermenteurs. Pour les fermenteurs ayant une contenance de 2 à 10 litres, la barre chauffante doit être totalement enfoncée dans le joint. La barre chauffante sert exclusivement à maintenir la température constante. **Le contenu ne peut pas être chauffé avec la barre chauffante.**
5. Placer le fermenteur plein sur un support isolé et l'envelopper avec un film à picots ou une couverture en laine.  
**Important :** pour les fermenteurs ayant jusqu'à 10 litres de contenance, ne pas couvrir la barre chauffante en eau, sans quoi la barre chauffante s'arrête et la température souhaitée n'est pas atteinte.
6. Fermenter durant 7 à 9 jours à une température de 35–38 °C.
7. Purger quotidiennement le récipient sans bonde de fermentation afin que les gaz de fermentation puissent s'échapper.
8. Après 7 à 9 jours, la fermentation est terminée et plus aucun gaz de fermentation ne s'échappe.
9. Mesurer la valeur pH avec la bandelette de test. La valeur doit être inférieure à 3,5. L'EM-A fabriqué dégage ensuite une agréable odeur aigre-douce et il est stable.

Transvaser l'EM-A fabriqué dans des bouteilles ou des bidons propres et conserver au frais (12–18 °C).



## Tableau de mélange pour EM-A

Volume EM-A	Mélasse de canne à sucre	EM 1	Eau
1 l	0,3 dl	0,3 dl	9,4 dl
2 l	0,6 dl	0,6 dl	1,88 l
5 l	1,5 dl	1,5 dl	4,7 l
10 l	3,0 dl	3,0 dl	9,4 l
25 l	7,5 dl	7,5 dl	23,5 l
30 l	9,0 dl	9,0 dl	28,2 l
33 l	1,0 l	1,0 l	31,0 l
50 l	1,5 l	1,5 l	47,0 l
100 l	3,0 l	3,0 l	94,0 l
120 l	3,6 l	3,6 l	112,8 l

### Remarques relatives à l'application d'EM-A et aussi d'EM 1 :

Afin d'obtenir une réorganisation rapide du climat microbien dans le sol et les autres secteurs d'application, le dosage doit être plutôt élevé au début des applications. Si les processus microbiologiques sont stabilisés et qu'ils se déroulent en permettant une restructuration et une régénération, le dosage peut être réduit. Les EM ne peuvent pas être surdosés, cependant les semences et les plants peuvent être suracidifiés.

- **Foyer (eau de vaisselle, lave-vaisselle, solution à pulvériser, conserves et nettoyage de légumes, lave-linge, etc.) :** Dilution 1:10 – 1:50 ou en fonction du degré de salissure ; peut également être utilisé dans le même rapport comme solution à pulvériser en présence de mauvaises odeurs. La solution à pulvériser diluée dans le pulvérisateur doit être utilisée sous 2 à 3 jours.
- **Amélioration des sols (jardins, arbres, pelouses, champs, prairies, etc.) :** Dilution 1:20 – 1:100 en fonction de l'état du sol, sous forme de solution à pulvériser ou dans l'eau d'arrosage.
- **Stockage :** Conserver au frais (12–18 °C) et à l'abri de la lumière. Ne pas conserver au réfrigérateur.

**Attention !** Ne conservez pas EM-A dans une bouteille en verre, car des gaz peuvent encore se former lors du stockage et une surpression pourrait casser le verre.