

Herstellung EMa

Zur Herstellung von EMa empfehlen wir die **EMa Fertigfermenter**. Die EMa Fertigfermenter sind die ideale Lösung zur einfachen und sicheren EMa Herstellung für Jedermann. Neben ihrer Kompaktheit, ihrer einfachen Bedienung und ihrer Vielfältigkeit, bieten diese Fertigfermenter die Möglichkeit, ohne Fehler bestes EMa in 6 verschiedenen Größenordnungen herzustellen.

Ihre Handhabung ist kinderleicht und verspricht besten Erfolg!

Anleitung zur EMa Herstellung mit Hilfe der Fertigfermenter

Sie befüllen den Behälter zur Hälfte mit heißem Wasser. Dann rühren Sie 3% Zuckerrohrmelasse ein, bis diese ganz aufgelöst ist. Nun füllen Sie den Rest mit kaltem Wasser nach, so dass am Ende 35° – 40° erreicht sind. Jetzt rühren Sie 3% EM1 oder EM-Silo unter. Der volle Behälter wird mit dem Schraubdeckel verschlossen. Nach Einführen des Heizstabes stecken Sie dessen Stecker in eine Steckdose. Den Gärspund befüllen Sie bis zur Markierung mit Wasser, sofern einer vorgesehen ist. Bei Fermentern ohne Gärspund, befeuchten Sie bitte den Heizstab, um diesen reibungsfrei einzuführen. Wir empfehlen den Fermenter auf eine Styroporplatte zu stellen und mit einem Tuch oder einer Decke einzuschlagen, dies spart Strom.

Nach sieben Tagen ist bestes EMa mit einem pH-Wert von ca. 3,5 fertig. EMa kühl (unter 20°) und dunkel lagern und innerhalb 30 Tagen verbrauchen.

Hinweis: Der gewerbliche Verkauf von EMa ist durch den Lizenzgeber untersagt, da die Qualität des EMa nicht abgesichert werden kann. Aus diesem Grund wird insbesondere vom Verzehr von EMa dringend abgeraten.



Videos zur Anwendung finden Sie unter www.em-sued.de/videos