

Problemi di fermentazione

cosa fare se qualcosa è andato storto

Può capitare raramente che qualcosa vada storto durante la fermentazione e che l'EMa ottenuto non abbia un buon odore o che il suo pH sia superiore a 4.

In questo caso meglio non utilizzare l'EMa e gettarlo nella compostiera o nello scarico.

Manutenzione e pulizia

Dopo ogni fermentazione è importante risciacquare bene con acqua calda e pulire con una spugnetta il micro-fermentatore e il riscaldatore, quindi lasciarli asciugare prima di riporli in un luogo asciutto e pulito. Meglio fare questa operazione subito dopo l'utilizzo e il travaso dell'EMa.

Se la fermentazione non è andata a buon fine è fondamentale lavare bene il micro-fermentatore e rimuovere ogni residuo. Sciacquare bene con acqua e aceto, o acido citrico o bicarbonato e pulire tutto con una spugnetta. Lasciare asciugare bene, meglio se al sole e riporre in un luogo asciutto e pulito.

Prima della fermentazione verificare

La qualità della soluzione madre

Se dovesse aver subito forti sbalzi termici durante il trasporto potrebbe essersi alterata. L'odore di EMbio Original o EMbio Plus dovrebbe essere agrodolce, leggermente acidulo. In ogni caso non deve avere odore di marcio. Se l'odore è cattivo, non utilizzare la madre per la fermentazione.

La tenuta perfetta di tutte le guarnizioni

Il micro-fermentatore deve garantire che non ci siano perdite: durante la fermentazione l'ossigeno deve uscire dal tappo gorgogliatore ma non deve poter entrare da alcuna fessura. Il dado di serraggio, il coperchio, il rubinetto e il tappo gorgogliatore devono avere una tenuta perfetta.

Per una verifica immediata fare una prova:

- riempire completamente il micro-fermentatore con acqua
- riempire con acqua il tappo gorgogliatore fino al segno indicato
- fare una leggera pressione sul contenitore, in modo da far uscire qualche bolla dal tappo gorgogliatore. Se il tappo non gorgoglia, vuol dire che ci sono perdite.

Stringere meglio le guarnizioni, ma sempre senza esagerare, in modo da non danneggiarle, ed eseguire un'altra verifica.



La regolazione del riscaldatore

Il riscaldatore interno deve essere regolato al massimo (34° C) girando le apposite ghiera sul riscaldatore stesso.

La qualità dell'acqua

Per la fermentazione la qualità dell'acqua è assolutamente determinante. Evitare acqua con molto cloro o microbiologicamente contaminata. Meglio lasciar riposare l'acqua per una notte aggiungendo almeno un tubetto di Ceramica EM per litro di acqua. Per migliorare ulteriormente il livello energetico, aggiungere 1 ml di Greengold per litro di acqua.

Buone norme durante la fermentazione

- Assicurarsi di avere chiuso perfettamente il coperchio del micro-fermentatore.
- Il tappo gorgogliatore deve essere riempito di acqua fino al segno indicato. Verificare il corretto funzionamento del tappo gorgogliatore facendo una leggera pressione sul contenitore. Dovrebbero uscire alcune bolle. Se non esce nulla, verificare la tenuta di tutte le guarnizioni. Se esce la miscela di soluzione madre e melassa, svuotare leggermente il contenitore.
- Soprattutto nei primi 3-4 giorni di fermentazione, dal tappo gorgogliatore si dovrebbero vedere delle bollicine uscire con una certa regolarità, **indice dell'attività metabolica dei microrganismi EM**. La frequenza diminuisce con i giorni, ma è fondamentale che il tappo gorgogliatore lasci uscire questo gas in eccesso.
- Una volta preparato il micro-fermentatore, evitare di spostarlo. Scegliere una stanza non troppo fredda e senza sbalzi di temperatura.
- Posizionare il micro-fermentatore lontano da campi elettrici e/o magnetici. Tenere lontano da televisori, frigoriferi o altri elettrodomestici.
- Isolare bene e da ogni lato il micro-fermentatore con delle coperte o degli asciugamani vi consentirà di risparmiare corrente, **di limitare l'esposizione al campo magnetico del riscaldatore** e garantirà un riscaldamento migliore e più omogeneo. La temperatura ideale di fermentazione è tra 32° e 39° C.

Riassumendo, cosa serve?

- ✓ Igiene e ingredienti di buona qualità
- ✓ Il gas che si forma durante la fermentazione deve poter uscire, ma non entrare.
- ✓ La temperatura deve essere tra 32° e 39° C.