



Melassa di zucchero di canna

(44)

a partire da: 5,80 €

Panoramica veloce

Melassa di zucchero di canna pura e non sottoposta a trattamenti. Questa melassa di prima qualità garantisce il migliore nutrimento per i microorganismi durante il processo della moltiplicazione/riproduzione.

Dettagli

Melassa di alta qualità

Edulcorante non raffinato ricco di minerali ed oligoelementi. Ottenuta dalla bollitura e centrifugazione dello sciroppo di canna da zucchero, è un fluido scuro, altamente viscoso, che contiene elevate quantità di potassio, ferro, magnesio e calcio, nonché di vitamine del gruppo B (in particolare di acido pantotenico e inositolo) e di vitamina PP.

Per ulteriori informazioni sulla melassa di zucchero di canna per uso alimentare consigliamo il libro "Crude Black Molasses: The Natural Wonder-Food" di Cyril Scott. (La versione italiana del libro lo potete richiedere da noi direttamente in quanto non sempre disponibile).

In apicoltura può essere utilizzata come nutrimento per le api.

Adatta per la produzione di EMa, Bokashi ed altri derivati della soluzione madre EMbio Original.

Istruzioni per la produzione di EMa



Cosa serve per moltiplicare la soluzione madre EMbio Original

Per produrre EMa hai bisogno di:

Soluzione madre: **EMbio Original** o **EMbio Plus**

Sostanza nutritiva zuccherina: **melassa di zucchero di canna**

Temperatura controllata (32°-38°C): **micro-fermentatore** o **riscaldatore per acquari** o **scatola fermentatrice**

OPPURE trovi tutto nel **SET FERMENTAZIONE** e nel **SET FERMENTAZIONE PROFESSIONAL**

Per l'attivazione si consiglia di seguire il calendario Biodinamico. Gli EM preferiscono la luna discendente (indicata come periodo favorevole - il ciclo è diverso da luna calante-crescente) e i giorni di fiori e di frutti.

Vedi il calendario per l'attivazione