

Anleitung für die Herstellung von 12 Liter aktivierter Stammlösung (Plus), entspricht unserem 12 Liter Mikrobrüter; ausreichend für etwa 200 Quadratmeter:

1. Man gießt 1,0 Liter heißes, jedoch nicht kochendes Wasser in ein Gefäß, dazu gibt man 360 ml MikroVeda Bio-Zuckerrohrmelasse und löst sie in diesem heißen Wasser auf.
2. Diese Mischung gibt man in den Mikrobrüter und füllt ihn fast bis obenhin mit warmem Wasser auf.
3. Die Flüssigkeit gut verrühren, bis die MikroVeda Bio-Zuckerrohrmelasse richtig aufgelöst ist.
4. Nun fügt man 360 ml MikroVeda Stammlösung (Plus) hinzu und rührt die Mischung einmal kurz durch.
5. Der aufgesetzte Gärspund darf nicht in die Flüssigkeit im Mikrobrüter eingetaucht werden, da diese sonst bei der Fermentation Zwischen Gärspund und Flüssigkeit sollte eine ca. 0,5 cm breite Luftschicht sein.
6. Diese Mischung nun 7 Tage bei ca. 28-32 Grad Celsius fermentieren lassen (wenn die Ausgasung beendet ist).

Bitte lies dir diese **Bedienungsanleitung** aufmerksam durch, denn bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung haften wir nicht für eventuell entstandene Schäden.

Das fertig aktivierte Stammlösung (Plus)-Gemisch sollte im optimalen Fall einen pH-Wert zwischen 3.0 und 4.0 haben. Den Fermenterdeckel aufschrauben (bei Typ 3,6; 12 und 30 Liter) und öffnen. Den mitgelieferten Auslaufhahn, Gärspund und den am Deckel befestigten Heizstab entnehmen. (Bei dem 3,6 Liter Fermenter ist kein Auslaufhahn vorgesehen!)

Vor der Inbetriebnahme den Fermenter von allen produktionsbedingten Verunreinigungen befreien. Den mitgelieferten Heizstab auspacken und auf optimale Höhe* einstellen.

*Den Heizstab in den Fermenter stecken und den Deckel wieder aufschrauben oder festklammern. Die graue Stellschraube im Deckel lösen und den Heizstab mit Hilfe des Stromkabels in den Behälter hineinschie-

ben bzw. herausziehen, so dass der Heizstab so tief wie möglich im Behälter hängt, dann die graue Stellschraube festziehen, damit der Kabeldurchlass gegen den Behälter abgedichtet ist (nicht Überdrehen). Den Behälter nochmals öffnen und den Heizstab auf die maximale Temperatur einstellen (siehe Beschreibung Heizstab).

Nun den Auslaufhahn einsetzen und festschrauben. Anschließend den Fermenter auf eine isolierende Unterlage, an einen warmen Ort (ca. 20 Grad Celsius) aufstellen aber nicht in die pralle Sonne stellen (es besteht Überhitzungsgefahr!). Das Aufstellen an einem kühleren Ort ist problemlos möglich, dann lediglich eine zusätzliche Außenisolierung für den Fermenter bereithalten (z.B.: Decke, Isoliermaterial, usw.), die nach dem Befüllen um den Fermenter gewickelt werden kann.

Jetzt kannst du den fertig aktivierten STAMMLÖSUNG (Plus)-Ansatz (STAMMLÖSUNG-(Plus), MikroVeda Bio-ZUCKERROHRMELASSE und Wasser), wie in unserer Basisinformation beschrieben, anmischen und einfüllen (bitte auf korrekte Ausführung und Temperatur achten!).

Anschließend den Heizstab mit dem Deckel einsetzen und verschließen. Jetzt den orangenen Verschlussdeckel im Fermenterdeckel abschrauben und den Gärspund (mit Dichtungsgummi) einsetzen; Bitte den Gärspund bis an die Markierung mit Wasser befüllen. (Die 3,6 und 12 Liter Fermenter haben ein vorgebohrtes Loch, in welches der Gärspund eingesetzt werden kann). Zuletzt den Stecker in die Steckdose stecken.

Wir wünschen viel Erfolg bei der Selbstaktivierung!

MikroVeda GmbH
Im Kuckucksfeld 1
D-47624 Kevelaer
www.mikroveda.info
info@mikroveda.de

MIKROVEDA STARTERSET

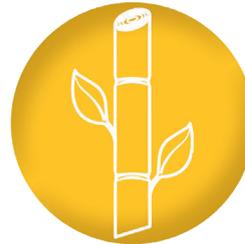
Einfache Selbstaktivierung
FÜR ZUHAUSE



MikroVeda Starterset zur eigenen Herstellung von MikroVeda Stammlösung Aktiv

Wenn du größere Mengen Stammlösung aktiv für deinen Garten oder Hof benötigst, macht es Sinn diese selbst zu vermehren.

Dafür benötigst du lediglich unsere MikroVeda STAMMLÖSUNG (PLUS), MikroVeda Bio-ZUCKERROHRMELASSE und unseren Mikrobrüter.



STARTERSET

Sets zur
Selbstaktivierung

Unser Starterset beinhaltet:

- 1 Heizstab (VDI-geprüft),
- 1 Gärspund zum Ausgasen,
- 1,0 l Bio-Zuckerrohrmelasse
- 1,0 l MikroVeda STAMMLÖSUNG.

Diese Bedienungsanleitung ist für folgende Fermenter-Typen:

- 3,6 Liter Fassungsvermögen
- 12 Liter Fassungsvermögen
- 30 Liter Fassungsvermögen

Das MikroVeda Stammlösung (Plus)-Zuckerrohrmelasse-Wasser-Gemisch wird in folgendem Verhältnis angesetzt:

- 3 % MikroVeda Stammlösung (Plus)
- + 3 % MikroVeda Bio-Zuckerrohrmelasse
- + 94 % Wasser

Beispiel für 1 Liter aktivierter Stammlösung (Plus):

- 30 ml MikroVeda Stammlösung (Plus)
- 30 ml MikroVeda Bio-Zuckerrohrmelasse
- 940 ml Wasser

An dieser Stelle noch ein paar praktische Tipps:

- Bitte alle Verschraubungen, inklusive Gärspund und Auslaufhahn auf Dichtheit überprüfen.
- Die Verschraubungen niemals mit Gewalt verschließen.
- Speziell auf den Auslaufhahn achten, mit dem du die fertig aktivierte Stammlösung (Plus) problemlos abzapfen kannst.