

L'EXTRAIT FERMENTÉ DE PISSENLIT



Ses actions :

- Améliore la structure du sol,
- Activateur de la croissance des plantes.

Recette de fabrication

Ingrédients :

100 g de plantes entières (feuilles, racines et fleurs)

1 L d'eau de pluie (ou de source)

1 grand récipient non oxydable

Conditions de préparation et stockage :

16 à 20 °C, dans un lieu sombre.

Préparation :

Mettre les pissenlits finement hachés et l'eau de pluie dans le récipient.

Couvrir le récipient.

Brasser chaque jour plusieurs minutes la préparation.

Environ une dizaine de jours plus tard, lorsque de l'écume ne se forme plus en surface, l'extrait fermenté est prêt.

Filtrer la préparation pour la conserver dans un récipient fermé en plastique ou en inox ou la pulvériser, après dilution.

Extrait fermenté riche en phosphore

Les principes actifs sont plus concentrés dans la racine.

Applications :

A utiliser dilué à 20% en pulvérisation sur les plantes ou sans dilution sur sol humide.

Conseils

« Arroser votre potager quelques semaines avant la mise en place de vos légumes. »

« Si on utilise le pissenlit sec, faire sécher les racines séparément après avoir été coupées en fin tronçons (récolte en juin). »



PAYS CREUSOIS



CORRÈZE

