

L'EXTRAIT FERMENTÉ DE GOURMANDS DE TOMATE

Ses actions :

- Répulsif préventif contre la teigne du poireau, les altises et les piérides du chou,
- Insecticide curatif contre les pucerons,
- Stimule la croissance des haricots, choux, persil ... et tomates !

Recette de fabrication

Ingrédients :

100 g de gourmands, jeunes tiges et feuilles de tomates

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 végétaux finement hachés et l'eau de pluie dans le récipient.

Couvrir le récipient.

Brasser chaque jour plusieurs minutes la préparation.

Laissez macérer ce mélange pendant 4 jours environ. Lorsque les bulles ne remontent plus à la surface, l'extrait fermenté est prêt.

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

Applications :

➤ *En insecticide*
sans dilution, en pulvérisation sur les légumes sensibles aux attaques.

➤ *En stimulateur de croissance*, dilué à 20%, en pulvérisation sur le sol au pied des légumes.

Conseils

« Polyvalent, le purin de tomate peut être employé comme répulsif, insecticide ou fertilisant »

« En prévention, pulvériser cette préparation pure tous les 3 à 4 jours. »

