



**FICHE TECHNIQUE DE
PRODUCTION DU LIQUIDE EM1
SERUM DE LACTOBACILLUS
(LAB)**

ETAPE 1 : LE LAVAGE DU RIZ



(a) Prenez vos 0,5 Kg de riz, à laquelle vous ajouterez 2L d'eau, laissez tremper pendant une nuit, faire agiter et frotter le riz pendant quelques minutes, retirez la solution de couleur blanche ainsi obtenue à l'aide d'un tamis de très petites mailles recouvrez à l'aide du filtre et laissez reposer pendant 5 jours pour attirer les bactéries de l'air.

NB : Après fermentation, la solution finale doit avoir les caractéristiques suivantes ;

- Odeur de farine de pâtisserie,
- Formation d'une mousse de levure blanchâtre en surface,
- Formation d'une phase de sédimentation lourde.

(b) A l'aide d'une mesurette de 1L, prélevez délicatement le liquide intermédiaire obtenu après 5 jours de repos pour dosage au lait.

ETAPE 2 : DOSAGE AU LAIT (LAB)



(c) Prenez le liquide précédemment obtenu après lavage du riz. Prenez 1L que vous doserez dans 10L de lait et fermentez pendant 5 jours.

Introduisez si nécessaire le bocal dans un bac d'eau pour stabiliser les variations de températures du milieu extérieur.

NB : La maturité du LAB se constate par la formation de trois fractions dans le bocal ;

- Formation du fromage,
- Formation d'un liquide jaune foncé de Lactobacille cru au milieu,
- Formation d'un dépôt de sédiments de farine au fond.

La solution finale obtenue est très acide, avec un pH compris entre 3 et 4,5.



Dose d'application : 1L de LAB pour 500L d'eau

(d) Prélevez délicatement le liquide jaunâtre intermédiaire obtenu après 5 jours de fermentation tout en le tamisant. L'introduire dans un autre récipient pour dosage à la mélasse suivant les proportions 1/1 soit 1 part de solution jaunâtre pour 1 part de mélasse de canne-à-sucre et homogénéisez correctement.

COMMENT FAIRE LA DILUTION DU LAB ?

Le taux de dilution est de 1/500. De manière pratique, pour un bidon de 20L, il faut 2 bouchons de LAB.

UTILISATION

Le LAB est utilisé cinq fois dans l'année

- Lors de la préparation du terrain, on l'asperge sur le sol ;
- Lors de la préparation des graines, il est conseillé de faire tremper les graines dans le sérum pendant 12h au maximum ;
- Au moment de la levée des semis, on fait une application,
- Lors de l'apparition des fleurs on fait une application et en fin ;
- En stade de maturité physiologique des fruits et légumes.

Pour les plantes en croissance, l'application du LAB se fait en foliaire grâce à un pulvérisateur à dos ou le verser en couronne autour de la tige de la plante.