

Precauciones al prepararlo

- Se debe revolver diariamente, ya que la fermentación ocurre en presencia de oxígeno., para que los microorganismos se mantengan y puedan continuar descomponiendo y degradando las algas
- Importante es No tapar. Solamente se puede colocar una malla o trapo para favorecer la aireación.



¿Cómo se aplica?

Se puede usar en diferentes tipos de estados y partes de las plantas:

- Al follaje (foliar)
 - Al suelo (radicular)
 - A la semilla
 - A plántulas o bulbos.
- ✓ Su efecto es progresivo, por lo que poco a poco va mejorando la fertilidad y la vida del suelo.

¿Dónde usar el Fermentado de Algas

- En Hortalizas de invernadero y huertos como lechugas, repollo, acelga, zanahoria, etc, utilizar 0,5 litros por bomba de 15 litros
- En Cultivos Anuales como las papas, ajos, quinoa u otros cereales, aplicar 1 litro por bomba de 15 litros
- En frutales menores, como la frambuesa, mora, murta, zarzaparrilla, arándanos y otras, aplicar 1 a 2 litros por bomba de 15 litros
- En Frutales mayores como Manzanos, cerezos, ciruelos y otros, aplicar 3 litros por bomba de 15 litros.

Usar cada 7 días, mínimo 5 veces, dependiendo del cultivo.

¿Cuánto tiempo dura?

Su duración es hasta 6 meses bien guardado, a la sombra y sin temperaturas altas. Puede ser envasado y etiquetado en botellas plásticas o bidones y almacenarlo.



“Programa para la Formación de Promotores para la Producción para el Autoconsumo a través de Sistemas Agroecológicos”

FERMENTADO DE ALGAS

Bioestimulante para Plantas



CET Programa Biobío
43-2293556 9 93497372
cetbiobio@gmail.com
www.corporacioncet.cl



• Fermentado de Algas

Es un producto que se obtiene de la fermentación de Algas marinas como el Cochayuyo, Zargazo, Pelillo, Lamilla y Luga. De él se obtiene gran liberación de hormonas vegetales que potencian a las plantas.

¿Qué efectos tiene?

- ✓ Sirve como estimulante para las plantas
- ✓ Potencia su capacidad de generar brotes y raíces
- ✓ Es fertilizante foliar de excelente calidad
- ✓ Además tiene efectos en la prevención de enfermedades.



• ¿Cómo se Hace?

Para fabricar 100 litros de fermentado se necesita:

• Materiales



- 40 kg de algas frescas o secas, más o menos 2 baldes de 20 litros
- 100 litros de agua
- Un tambor plástico de 120 a 200 litros
- 1 litro de leche entera
- 2 kg de tierra de hoja o compost
- 1 kg de azúcar o un pan de chancaca diluido en agua

• ¿Qué aporta cada Ingrediente?

- ✓ La tierra aporta con los microorganismos y se encargan de la fermentación de las algas
- ✓ El Azúcar estimula la fermentación ya que alimenta y entrega energía a los microorganismos, como hongos y bacterias.
- ✓ la Leche aporta bacterias y un producto llamado Caseína, la cual controla las poblaciones de microorganismos dentro del tambor, logrando así un equilibrio en el proceso.

• Preparación

- ✓ Se llena el estaque con los 100 litros de agua
- ✓ Se introducen las algas, la leche, azúcar y la tierra
- ✓ Se debe revolver el tambor mínimo una vez al día
- ✓ A los 30 días, el producto está listo y disponible
- ✓ Filtrar y utilizar

