Bei größerem Mengenbedarf können die Mikroorganismen noch einmal selbst vermehrt werden, und zwar nach folgender Rezeptur:

Aus 3% MikroVeda STAMMLÖSUNG/ MikroVeda STAMMLÖSUNG PLUS und 3% Bio-Zuckerrohrmelasse und 94% gutem, chlorfreiem Wasser stellt man die so genannte MikroVeda STAMMLÖSUNG Aktiv her:

- Den Fermenter gut auswaschen, keinesfalls sollten Rückstände von anderen Substanzen oder auch von einer vorhergehenden Fermentation vorhanden sein.
- Bio-Zuckerrohrmelasse mit ca. + 60°C heißem Wasser in das saubere, luftdichte Gefäß (am zweckmäßigsten in einen so genannten „Mikrobrüter") füllen und sehr gut auflösen.
- Solange zusätzlich kaltes Wasser hinzufügen und weiter gut aufrühren, bis die Wasser-Zuckerrohrmelasse-Mischung auf ca. + 38°C abgekühlt ist.
- MikroVeda STAMMLÖSUNG bzw. MikroVeda STAMMLÖSUNG PLUS hinzugeben und das Gefäß mit handwarmem Wasser so hoch auffüllen, dass nur wenig Luftraum bis zum Verschlussdeckel bleibt.
- Nochmals alles gut umrühren.
- Der Heizstab muss vollständig untergetaucht werden, damit die aufsteigende Wärme gut zirkuliert.
- Bei Gefäßen mit Gärspund zum Ausgasen (Kohlendioxid) diesen aufsetzen und darauf achten, dass der Gummi des Gärspunds nicht in die Flüssigkeit gedrückt wird.
- Gärspundrand mit Wasser bis zur Markierung auffüllen.
- Acht bis zehn Tage bei +32 °C bis +37 °C unter Luftsauerstoffausschluss (anaerob) mit Hilfe z.B. eines nicht metallischen Heizstabs reifen lassen. Die Umgebungstemperatur sollte bei mindestens +20 °C liegen.
- Mit einem pH-Indikator den pH-Wert messen, der bei Reife zwischen 3,5 und 3,9 pH liegen sollte.
- Nach Fertigstellung verbrauchen oder in ein zweites sauberes und luftdichtes Gefäß umfüllen.
- Frostfrei bis maximal 30°C lagern.
- Bei Herstellung und Lagerung stets die Hygiene beachten.

Bio-Zuckerrohrmelasse
MikroVeda verwendet durchgängig Bio-Zuckerrohrmelasse aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) gemäß EU-Bio-Verordnung.
Der hohe Zuckergehalt und der Anteil an wertvollen Mineralien machen die Bio-Zuckerrohrmelasse zum idealen „Futter" für die MikroVeda Mikroorganismen.

Tipps für weitere Zutaten
- Geben Sie zur Wasseraktivierung ausreichend Keramikpipes in den Fermenter (1 Pipe auf 1 Liter). Die Keramikpipes sorgen auch für eine bessere Haltbarkeit.
- Sie können für den Mineralienbedarf der Mikroorganismen bis zu 0,1% der Gesamtmenge Himalaya- oder Meersalz hinzufügen.

Mengenangaben für 3,6 Liter MikroVeda STAMMLÖSUNG Aktiv

108 ml	MikroVeda STAMMLÖSUNG bzw. MikroVeda STAMMLÖSUNG PLUS
108 ml	Zuckerrohrmelasse
3,38 l	Wasser

Mengenangaben für 12 Liter MikroVeda STAMMLÖSUNG Aktiv

360 ml	MikroVeda STAMMLÖSUNG bzw. MikroVeda STAMMLÖSUNG PLUS
360 ml	Zuckerrohrmelasse
11,3 l	Wasser

Geeignete Fermenter/Mikrobrüter
Wir liefern wartungsfreie, leicht handhabbare, lebensmittelechte und stabile Warmgefäße zur Selbstherstellung von MikroVeda STAMMLÖSUNG Aktiv. Bei der Vermehrung muss der Heizstab vollständig untergetaucht werden, damit die aufsteigende Wärme gut zirkuliert. Das Fermentationsgefäß muss stets bis zum Rand gut mit Flüssigkeit aufgefüllt und gut verschlossen werden. Es sollte nur wenig Luftraum im Fermenter bleiben, da der in der Luft enthaltene Sauerstoff hier nicht günstig ist.

pH-Indikatoren
Die Messung des pH-Wertes ist bei der Vermehrung der Mikroorganismen obligatorisch. Eine gute MikroVeda STAMMLÖSUNG Aktiv sollte einen pH-Wert von etwa 3,5 haben, keinesfalls sollte er über 3,9 liegen. Unsere pH-Indikatoren haben eine Messweite von 3,2 - 5,0.

Startersets
Für den einfachen Einstieg in die Selbstvermehrung bieten wir komplette Startersets für 3,6 Liter, 12 Liter und 30 Liter inklusive STAMMLÖSUNG und Bio-Zuckerrohrmelasse an.

Hinweis
Für die Qualität von individuell hergestelltem MikroVeda STAMMLÖSUNG Aktiv kann MikroVeda naturgemäß keine Haftung übernehmen, da dessen Qualität nicht abgesichert bzw. kontrollierbar ist. Insbesondere wird vom Verzehr einer solchen MikroVeda STAMMLÖSUNG Aktiv abgeraten. Hierfür gibt es für Mensch und Tier von MikroVeda professionell abgestimmte Produkte, die fachlich wie hygienisch unter regelmäßiger staatlicher Kontrolle stehen.

Fragen und Qualifizierte Beratung
Im Internet findest Du auf unserer Infoseite **www.mikroveda.info** Tipps und Informationen.

Bei weiteren Fragen, kannst Du uns auch gerne via E-Mail oder telefonisch kontaktieren.

Zudem arbeiten wir mit einem Netz von kompetenten HändlerInnen und BeraterInnen zusammen, sodass wir vielfach auch eine Ansprechpartnerin oder einen Ansprechpartner vor Ort nennen können!

NATÜRLICHE 100% ZUTATEN · GMO FREE · STABILES MILIEU · LEBENDER MIKROORGANISMEN-KOMPLEX · BIO · ROH · VEGAN

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

MikroVeda
Gute Bakterien
Deutsche Manufaktur seit 1998

BIO STAMMLÖSUNG

ZUR STÄRKUNG DER BODEN- UND PFLANZENGESUNDHEIT

www.mikroveda.info
www.mikroveda.info

Dominanzprinzip
Viele AnwenderInnen von Mikroorganismen haben es schon für sich entdeckt – wo immer eine Mehrheit von positiven Mikroorganismen vorherrscht, blüht das Leben von Mensch, Tier und Pflanze. Solange aufbauende, regenerative Kulturen wie die MikroVeda Mikroorganismen dominieren, richtet sich die Masse der opportunistischen Bakterien ebenfalls positiv aus und verdrängen so krankmachende Keime. Auf diese Weise werden Fäulnis, üble Gerüche und krankmachende Bakterien verdrängt.

Mikroorganismen für Groß und Klein
MikroVeda bietet das Stammprodukt in drei Varianten an:
- MikroVeda STAMMLÖSUNG ist seit mehr als zwei Jahrzehnten die bewährte Ausgangsbasis für alle diejenigen, die ihre Mikroorganismenkomplexe selbst vermehren/aktivieren.
- Für die Abfallwirtschaft, Umweltsanierung, industrielle Verunreinigungen organischer Art und Geruchsreduzierung steht mit MikroVeda STAMMLÖSUNG PLUS eine STAMMLÖSUNG mit weiteren und mehr Fotosynthesebakterien zur Verfügung, die ebenfalls selbst aktiviert/vermehrt werden kann.
- Und für alle diejenigen, die eine fertig aktivierte Mikroorganismen-Universallösung bevorzugen oder für die sich eine eigene Aktivierung auf Grund der kurzen Haltbarkeit von etwa 14 Tagen nicht rechnet, gibt es mit MikroVeda SUPERAKTIVIERT ein stabiles, professionell aktiviertes Fertigprodukt, das eine Haltbarkeit von 18 Monaten aufweist.

Wofür eignen sich Mikroorganismen?
Die Anwendungsmöglichkeiten sind höchst vielfältig, Mikroorganismen können in fast jedem Lebensbereich eingesetzt werden. Da sich für unterschiedliche Bereiche auch unterschiedliche Varianten bezüglich der Zusammensetzung bzw. Mengenverhältnisse der Mikroorganismen bzw. der enthaltenen Kräuter bewährt haben, produziert MikroVeda nach einem Baukastenprinzip verschiedene Fertiglösungen für spezielle Problemfelder unter den eingetragenen Marken MikroVeda und ProBiotiX.

Vermehrung/Aktivierung
Mit der MikroVeda STAMMLÖSUNG haben GroßanwenderInnen die Möglichkeit, Mikroorganismen selbst kostengünstig mit Zuckerrohrmelasse und Wasser zu vermehren. Eine Vermehrung ist einmalig auf das 33fache der ursprünglichen STAMMLÖSUNGsmenge möglich.

Wichtig ist dabei, höchst sauber zu arbeiten, damit sich bei der Vermehrung keine pathogenen Keime oder andere unerwünschte Mikroorganismen ausbreiten. Selbst vermehrte Mikroorganismen sollten einen pH-Wert von ~3,5 bis 3,9 haben und haben eine Haltbarkeit von ~14 Tagen. Darüber hinaus behalten sie zwar bei geeigneter Lagerung oft noch ihren Geruch, die Mikroorganismen stellen jedoch bald die weitere Vermehrung ein, wodurch die Wirkung eingeschränkt wird.

Zusammensetzung
Die MikroVeda STAMMLÖSUNG enthält 15 verschiedene Bakterienstämme, MikroVeda STAMMLÖSUNG PLUS enthält noch einen weiteren zusätzlichen Stamm. Sämtliche Bakterienstämme sind über alle Generationenwechsel lebendig, sie werden also nicht zwischendurch gefriergetrocknet. Und natürlich sind sie NICHT gentechnisch manipuliert, sondern stammen ursprünglich aus der Natur.

Milchsäurebakterien
- Bifidobacterium animalis
- Bifidobacterium bifidum
- Bifidobacterium longum
- Lactobacillus acidophilus
- Lactobacillus casei
- Lactobacillus delbrueckii
- Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
- Lactobacillus diacetylactis
- Lactobacillus fermentum
- Lactobacillus plantarum
- Lactococcus lactis
- Streptococcus thermophilus

Hefen
- Saccaromyces cerevisiae

Bodenbakterien
- Bacillus subtilis

Fotosynthesebakterien
- Rhodopseudomonas palustris
- Rhodobacter sphaeroides (nur in MikroVeda STAMMLÖSUNG PLUS)

Verwendete Zutaten = BIO
Da MikroVeda das ökologische Gleichgewicht ein großes Anliegen ist, werden für die Fermentation sämtlicher Produkte Bio-Zuckerrohrmelasse bzw. Kräuter aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau (kbA) verwendet.

Regelmäßige Kontrollen
Die Produktionsanlagen und -räumlichkeiten werden regelmäßig kontrolliert: Einerseits vom Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Landkreises hinsichtlich der Einhaltung der Bedingungen für Lebensmittelproduktion und andererseits von der ÖKOP (deutsche Biokontrollstelle für EU-Richtlinien, www.oekop.de, DE-ÖKO-037) hinsichtlich der EU-Richtlinien für ökologischen Landbau.

Die Produkte von MikroVeda werden regelmäßig in einem Laboratorium für Lebensmitteltechnologie und Mikrobiologie kontrolliert.

Da MikroVeda auch Nahrungsergänzungsmittel produziert, werden auch die anderen Präparate unter denselben reinen Bedingungen produziert. Das bedeutet z. B., dass die Produktion in lebensmittelechten Edelstahl- und Kunststofftanks erfolgt.

Garantie und Qualifikationen
- Die Mutterkulturen für die Erzeugung der MikroVeda STAMMLÖSUNG und sämtlicher weiterer Präparate sind natürlichen Ursprungs und NICHT Genmanipuliert.
- Für die Erzeugung der Mutterkulturen wird ausschließlich zertifizierte Bio-Zuckerrohrmelasse verwendet.
- Auch die beiden Basisprodukte MikroVeda STAMMLÖSUNG und MikroVeda STAMMLÖSUNG PLUS werden mit biologisch zertifizierter Zuckerrohrmelasse aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß EU-Bio-Verordnung/IMO erzeugt.

MikroVeda Qualität
MikroVeda steht für MEHR an Natürlichkeit und mikrobiellem LEBEN. Die Bio-zertifizierte Herstellung unserer Mikroorganismen Präparate richtet sich strikt nach unserem natürlichen Konzept, indem wir uns so nah wie möglich an die Natur anlehnen. Das gelingt uns zu 100 Prozent sowohl über die gesamte Produktionskette als auch im Resultat.

MikroVeda entwickelt seit den Anfängen 1999 spezialisierte Lösungen für unterschiedliche Problembereiche und kooperiert hier auch mit verschiedensten Spezialisten.

Mikroorganismen Selbst vermehren
Die MikroVeda STAMMLÖSUNG ist ebenso wie die MikroVeda STAMMLÖSUNG PLUS ein konzentriertes Produkt und kann grundsätzlich als solches verwendet werden.

www.mikroveda.info