

## BIOSILICA

### KIT 2 (5 LITROS)

MATERIAL NECESSÁRIO	
1	Balde branco com tampa furada (18 ou 20 litros)
2	Cesto ou lixeira vazada (que caiba dentro do balde – 10 litros)
3	Saco filtro – saco lavar roupa 100% poliéster/poliamida
4	Compressor de ar de aquário (pequeno)
5	Mangueiras de silicone, pedras porosas e divisor de ar (aquário)
6	Aquecedor/Termostato 50 W (opcional)
7	Termo-higrômetro com saída externa (opcional)
8	Medidor de pH (opcional)
9	Medidor de condutividade (opcional)



1



2



3



4



5





6



7



8



9

## **PREPARO INICIAL – DIA ZERO**

- montar o balde de fermentação com o cesto interno (já com tecido filtro), mangueiras de aeração com pedra porosa de aquário (2 dentro cesto e 2 fora cesto) e aquecedor/termostato de aquário
- adicionar 10 litros de água (boa qualidade) no balde de 18 litros
- adicionar 100 ml de melão de cana
- adicionar 1 saco (1,75 kg) da matéria prima BIOSILICA – KIT 2 dentro do cesto (já com tecido filtro de poliamida ou poliéster)
- em baixas temperaturas, utilizar termostato de aquário (50 W) regulado entre 27-29° C
- manter um termo-higrômetro, se tiver, com saída externa dentro do balde para acompanhar a temperatura máxima e mínima, senão medir a temperatura atual com termômetro
- ligar o compressor de ar - aquário (pequeno)
- caso tenha medidor de pH e/ou de EC (condutividade elétrica) tirar as medidas iniciais e anotar (sempre limpar com água destilada após cada medição)

## **DIA 1**

- após mais ou menos 24 horas de ligado o compressor de ar, medir pH e/ou EC para acompanhar o processo fermentativo (se tiver)
- o pH deverá diminuir e o EC aumentar
- regular o termostato caso seja necessário (aumentar ou diminuir a temperatura),
- o cheiro ainda é de grãos

## **DIA 2**

- após mais ou menos 48 horas de ligado o compressor de ar, medir pH e/ou EC para acompanhar o processo fermentativo
- o pH continua diminuir e o EC aumentar
- regular o termostato caso seja necessário (aumentar ou diminuir a temperatura)
- o cheiro começa ser de fermentação

### **DIA 3**

- após mais ou menos 72 horas de ligado o compressor de ar, medir pH e/ou EC para acompanhar o processo fermentativo
- o pH começa a estabilizar (pouca alteração) e o EC continua aumentando
- regular o termostato caso seja necessário (aumentar ou diminuir a temperatura)
- o cheiro de fermentação é mais evidente

### **DIA 4 – FIM PROCESSO**

- após mais ou menos 96 horas de ligado o compressor de ar, medir pH e/ou EC para acompanhar o processo fermentativo
- o pH está estabilizado e o EC aumenta pouco
- o cheiro de fermentação é forte
- PARALISAR O PROCESSO E RETIRAR O CESTO COM O MATERIAL E COLOCAR SOBRE A TAMPA FURADA PARA ESCOAR TOTALMENTE
- deixar o líquido decantando por algumas horas antes de guardar

### **LIMPEZA DO BALDE E MATERIAL**

- após esgotar todo líquido, retirar a mistura de dentro do cesto; pode deixar secar e misturar na terra (não colocar muito por conta da acidez) ou fazer compostagem
- lavar todo o balde com tampa, cesto, mangueiras de silicone, pedras porosas e aquecedor com detergente neutro
- deixar todo material um pouco de molho com detergente e depois enxaguar bem. As pedras porosas devem ser fervidas e após secar guardar em recipiente fechado. Deixar as mangueiras secarem também antes de guardar
- guardar todo o material limpo e fechar o balde
- quando for usar novamente pode-se borrifar com álcool 70 e secar com papel o excesso, ou passar um pano limpo com uma solução de água com cloro. Caso tenha sujado com poeira, lavar com água antes
- lavar com sabão o tecido filtro, pode-se deixar um pouco de molho; depois ou ferve com água ou lava com uma solução de cloro e deixa secar antes de guardar no balde