

¿QUE ES EL BOCASHI?

Abono orgánico fermentado mediante un proceso de semidescomposición aeróbica del estiércol por medio de microorganismos, aprovechando el calor que se genera durante la fermentación.

INGREDIENTES BÁSICOS PARA EL BOCASHI

- Estiércol -----20 kg
- Tierra -----20 kg
- Cascarilla de arroz-----20 kg
- Carbón fino -----2 kg
- Harina de roca fosfórica -----2 kg
- Harina de roca de pórfido-----2 kg
- Melaza de caña de azúcar-----2 kg
- Levadura -----100g
- Salvado de arroz -----1 kg

INGREDIENTES OPCIONALES

- Harina de sangre
- Tierra de diatomeas

TE ASESORAMOS PARA
QUE PREPARES TU
PROPIO BOCASHI

- Preparación
- Consejos
- Función de cada producto



CONTACTO

663322093

722513339

agroecology.sl@gmail.com



NUESTRA WEB

www.agroecologysl.com



VISITANOS

Paraje la Galianilla nº39
El Ejido - Almeria



AgroEcology



Ecológico

PREPARA TU BOCASHI



Especialistas en agricultura Ecológica

PREPARACIÓN

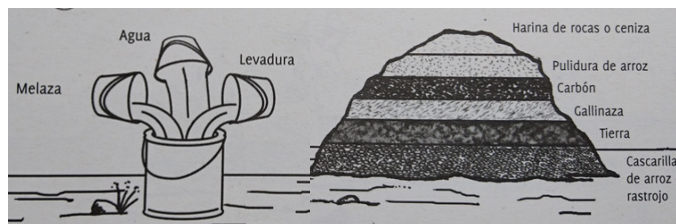
COMO MEZCLAR LOS INGREDIENTES

La melaza que sirve de fuente de energía para los microorganismos, se disuelve con agua templada y se le añade la levadura, que es el inoculo para el comienzo de la fermentación.

La mezcla de los ingredientes se realizara en primer lugar a modo de 'capas'. Es decir, cascarilla de arroz, estiércol, tierra, salvado, harinas de roca y volvemos a empezar, cascarilla de arroz, estiércol.etc hasta llegar a un metro de altura aproximadamente. Entre capa y capa vamos regando con la mezcla de melaza, agua y levadura. Una vez llegado a este punto, con nuestra pila de un metro húmeda, comenzaremos a voltear un par de veces para mezclar los ingredientes. Se irán haciendo pilas una a continuación de la otra y se procederá de igual forma.

Para comprobar el punto ideal de humedad de la pila, es necesario hacer la prueba del puño, es decir, tomar con la mano una porción de la mezcla y apretar. No deben salir gotas de agua. Deberá formarse una pasta quebradiza en el puño. En el caso de haber exceso de humedad, añadiremos cascarilla de arroz, harina de roca o tierra seca.

Una vez hecho el proceso, dejamos que comience la fermentación y comprobamos la temperatura al día siguiente.



CONSEJOS

CONSEJOS

A la mañana siguiente de la preparación del Bocashi, debemos ir comprobando la temperatura de las pilas. Una temperatura con una buena actividad microbiana estaría comprendida entre 60-65°C, tanto si las pilas tienen o no esta temperatura se procederá al volteo. Por un lado el volteo ayuda a la oxigenación de los microorganismos, de manera que la fermentación avanzará y por otro lado disminuye la temperatura de la pila debido a la aireación. La temperatura limitante es de 65°C, no debe superarse, en caso de tener una temperatura superior sería necesario voltear para disminuirla. El olor del Bocashi debe ser en todo momento dulzón y agradable, en caso de tener mal olor sería síntoma de putrefacción. Se recomienda voltear dos veces al día durante 3 días seguidos en condiciones normales, a continuación se volteará una vez al día. En 15 días tu Bocashi estará preparado.

Prueba del puño:



DOSIS DE APLICACIÓN DEL BOCASHI

Podemos aplicar el bocashi de forma directa en surcos o reguerillas donde vayamos a sembrar, a razón de 200-300g el metro cuadrado.

FUNCIÓN DE CADA INGREDIENTE

CASCARILLA DE ARROZ

Mejora las características físicas de la tierra y de los abonos orgánicos, facilitando la aireación, la absorción de humedad y el filtrado de nutrientes. Es una fuente rica en silicio, lo que hace más resistente a los vegetales frente a ataques de insectos y enfermedades.

SALVADO DE ARROZ

Favorecen, en alto grado, la fermentación de los abonos. Aporta activación hormonal, nitrógeno y es muy rica en otros nutrientes muy complejos cuando sus carbohidratos se fermentan, los minerales, tales como fósforo, potasio, calcio y magnesio también están presentes.

HARINA DE ROCA FOSFÓRICA 0-0.5 mm Y HARINA DE ROCA DE PORFIDO 0-0.5 mm

Excelente material para remplazar la utilización de la cal agrícola, el empleo de polvo o harina de piedras, es una buena medida para remineralizar los suelos agrícolas.

MELAZA DE CAÑA DE AZUCAR

Es la principal fuente energética para la fermentación de los abonos orgánicos. Favorece la multiplicación de la actividad microbiológica

LEVADURA DE PAN

La principal fuente de inoculación microbiológica para la elaboración de los abonos orgánicos fermentados

CARBON VEGETAL MICRONIZADO

Mejora las características físicas del suelo, como su estructura y textura, lo que facilita una mejor distribución de las raíces, la aireación y la absorción de humedad y calor. También permite una buena oxigenación y es un importante regulador térmico. La descomposición total del carbón dará como producto final, humus.