

# ELABORACIÓN DE MICROORGANISMOS DE MONTAÑA

## Ingredientes:

- 1 saco con microorganismos de montaña

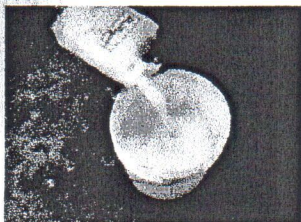


- 1 saco con remolina de arroz



*Inicio Polla*

- 1 galón de leche



- 1 galón de melaza







- Cuando se haya colocado toda la mezcla en el tanque de 100 litros, sobre esta se ubica un plástico y sobre el plástico se pone un peso (piedra, saco, etc.) para disminuir la burbuja de aire.
- Dejar un mes cerrado el tanque de cierre hermético, sin abrir, para que se fermente.

La activación para la utilización del producto final se realiza en un tanque de 60 litros , en este tanque se incorpora un saco cerrado con 3 kg de MM al agua se incorpora 1 galón de melaza y se disuelve en el agua dentro del tanque, se cierra y se deja tres días sin aire, luego de estos tres días se puede utilizar y se debe de terminar el producto antes de los 18 días, debido a que puede fermentarse y dejar un producto fermentado que puede causar problemas a la hora de aplicación.

### Aplicación de MM a excreta de bovinos para eliminar malos olores y en la producción de bokashi

