



UNIÓN EUROPEA

MICROORGANISMOS DE MONTAÑA



PRODUCCIÓN DE MICROORGANISMOS DE MONTAÑA

Sustrato orgánico (hojarasca se puede mezclar con salvado de trigo o melaza)



Mezclar con agua.



Se obtendrá una masa esponjosa y aromática con color blanco y amarillo, indicando la presencia de los microorganismos de montaña.

Se aplican directamente al suelo antes o después de sembrar.



Se guarda en un recipiente con tapa en un lugar fresco, bajo la sombra, entre ocho a quince días.



Se mezcla con agua y se pasa por un colador antes de echarlo a la bomba de fumigar.



Mejoran la calidad de los productos agrícolas



Los microorganismos de montaña pueden mejorar el rendimiento y la calidad de los productos agrícolas, así como reducir el uso de fertilizantes y plaguicidas químicos.