

Het unieke fermentatieproces van BioAg fulvinezuur

Het fermentatieproces van fulvinezuur zoals BioAg dit uitvoert is uniek ten opzichte van alle andere leveranciers van fulvinezuur. We leggen het fermentatieproces graag aan je uit:

1. Ruwe humus komt aan in grote, gesloten zakken.
2. De zakken legen wij in fermentatievaten, hetzelfde type als je wellicht kent vanuit de wijnindustrie.
3. Wij voegen gezuiverd regenwater, enzymen en microben toe. In ons productieproces gebruiken we dus geen chemicaliën.
4. De enzymen zorgen voor de scheiding van fulvinezuur van de humus, dat proces heet fermentatie. De microben voorkomen dat schadelijke bacteriën zoals E.coli in de vaten kunnen ontwikkelen.
5. Het fermentatieproces duurt 3 á 4 maanden, al die tijd wachten we geduldig.
6. We keuren het fulvinezuur na de wachttijd kritisch. Heeft het product de juiste zuurtegraad, dichtheid, kleur en consistentie bereikt?
7. Nu het fermentatieproces is voltooid filteren we de fulvinezuur door een gepatenteerd filtersysteem. Zo voorkomen we eventuele schadelijke microben in het eindproduct.
8. Het fulvinezuur gaat in de verpakking en is klaar voor jouw gebruik!

