

Elaboración de extractos sin fermentación

Este monográfico es un complemento al vídeo del mismo nombre y trata de aclarar algunas dudas que puedan surgir sobre el uso de un extracto no fermentado o “zumo de plantas”.

Para empezar, un extracto fermentado y otro batido son semejantes al zumo de uva y al vino. Si pasamos uva por una batidora el resultado será un zumo de uva, pero si sometemos la uva a todo el proceso de fermentación, lo que obtenemos es vino. Ambos productos son totalmente válidos, totalmente aprovechables y eficaces, pero sus propiedades, composición, etc. varía.

Por lo tanto, creo que queda claro que cuando hablamos de un extracto fermentado o de un “zumo de plantas”, estamos hablando de dos cosas **DISTINTAS**. **LO QUE NO SIGNIFICA** que uno sea mejor que el otro, sencillamente son diferentes.

En lo que se refiere al uso agrícola, los dos tienen cualidades que serán de gran ayuda tanto a la tierra como a la planta, pero apenas hay información sobre el uso del “zumo de plantas” y en cambio si que hay bastantes más experiencias llevadas a cabo con los extractos fermentados.

Teniendo en cuenta que lo que pretendemos con la adición de cualquiera de estos dos productos, es aportar un poco de energía extra al suelo y a la planta, no deberíamos obsesionarnos con tratar de establecer diferencias o analizar uno y otro, sino ir probando, experimentar y compartir nuestros resultados.

Un tema en el que las distintas experiencias pueden ser de gran ayuda es en la concentración de producto a utilizar. Cuando batimos una planta, lo que obtenemos es un concentrado de dicha planta y parece lógico pensar que habría que diluirlo bastante para su utilización. **PERO, NO TENEMOS DATOS**, de manera que animo a todos los que lo pongan en práctica a que vayan tanteando con distintas diluciones y pongamos luego todas esas pruebas en común.

UNICAMENTE A MODO DE SUGERENCIA, me atrevo a recomendar una regla muy simple: empezar añadiendo la mitad de la dosis que usaríamos con un extracto fermentado e ir probando a partir de ahí.

Otro tema interesante es la conservación. Incluso tras un filtrado bastante minucioso, **NO HAY QUE OLVIDAR** que se trata de un líquido con una parte mayor o

menor de materia sólida en suspensión, de modo que deberíamos conservarlo en un lugar fresco, preferiblemente sin luz y no cerrarlo herméticamente. En esas condiciones iremos comprobando de vez en cuando (cada diez o quince días, por ejemplo) para que no se produzca fermentación o putrefacción (olor, espuma, moho, etc.).

En principio no es muy recomendable tratar de conservarlo más dos o tres semanas NI SIQUIERA CON UN FILTRADO CONCIENZUDO.

La enorme ventaja de este sistema radica no solo en la ausencia de olores desagradables (muy acentuados en algunas fermentaciones) sino en la facilidad de su elaboración y, sobre todo, en que nos evita cometer los habituales errores asociados a una fermentación “doméstica”.

Así que ánimo, comenzad a probarlo y no olvidéis compartir vuestros resultados.

Francisco Sáenz
milengrama@yahoo.es