

# PURÍN DE ORTIGAS



## INGREDIENTES:

- 1 Kg Ortigas
- 10L de Auga sen cloro

## ELABORACIÓN:

Recoller as ortigas sen raíz priorizando aquelas que teñan o talo tenro e non leñoso. Poranse as ortigas cortadas a macerar. Botaremos as ortigas e os 10L de auga sen cloro nun cubo de material inerte de plástico, opaco e sen peche hermético, permitindo así a saída de gases.

Remexer a infusión durante 5 min cada día, cun pau de madeira, Cando o purín estea elaborado, colarase a mestura en recipientes de plástico, empregando un embudo de tea, e meterase onde o conservaremos ata o seu emprego.

## MODO DE EMPREGO:

Farase unha maceración acorde ao uso que se lle vai a dar.

APORTE	ETAPAS	TEMPO ESTIMADO	CONSERVACIÓN	O QUE ACONTECE	USOS	DISOLUCIÓN
Nitróxeno Ferro Calcio Fósforo Silicio Microorganismos	MACERACIÓN	12h a 36h	Uso inmediato	Nesta etapa apenas hai bacterias. Estanse comezando a reproducir	Combater pragas e fungos	1:15
	FERMENTACIÓN	10 a 15 días	Antes de que remate a fermentación	As bacterias reproducense ata que chegan a un máximo e comezan a consumir o nitróxeno	Abono líquido para regar	1:10
					Abono foliar	1:10
					Activador do Compost	O resto
PURÍN MADURO	15 a 20 días	Máx. 3 meses	A empregamos para inocular no chan con bacterias fixadoras de nitróxeno	Insecticida	1:15	
				Tratamento do chan	1:10	
					Dar vida ao chan	1:10