



FULVINSÄURE UND HUMINSÄURE BRINGEN MENSCH UND NATUR INS GLEICHGEWICHT

DER EINZIGARTIGE FERMENTATIONSPROZESS VON BIOAG FULVINSÄURE

Der von BioAg durchgeführte Fermentationsprozess von Fulvosäure ist im Vergleich zu allen anderen Anbietern von Fulvosäure einzigartig. Gerne erklären wir Ihnen den Fermentationsprozess:

1. Rohhumus wird in großen, geschlossenen Säcken geliefert.
2. Wir entleeren die Säcke in Gärfässer, wie Sie sie vielleicht aus der Weinindustrie kennen.
3. Wir fügen gereinigtes Regenwasser, Enzyme und Mikroben hinzu. Daher verzichten wir in unserem Produktionsprozess auf den Einsatz von Chemikalien.
4. Die Enzyme sorgen für die Trennung der Fulvosäure aus dem Humus, ein Prozess, der Fermentation genannt wird. Die Mikroben verhindern, dass sich schädliche Bakterien wie E. coli in den Gefäßen entwickeln.
5. Der Fermentationsprozess dauert 3 bis 4 Monate, die ganze Zeit warten wir geduldig.
6. Wir prüfen die Fulvinsäure nach der Wartezeit kritisch. Hat das Produkt die richtige Säure, Dichte, Farbe und Konsistenz erreicht?
7. Nachdem der Fermentationsprozess abgeschlossen ist, filtern wir die Fulvosäure durch ein patentiertes Filtersystem. Auf diese Weise verhindern wir, dass schädliche Mikroben im Endprodukt entstehen.
8. Die Fulvinsäure kommt in die Verpackung und ist gebrauchsfertig!



Celsiusstraat 5, Harderwijk
P.O. Box 228, 3890 AE Zeewolde • The Netherlands
+31 36 5239690 • info@humicsolution.eu
www.humicsolution.eu

**Humic
Solution**
part of BioAg Europe