

Het unieke fermentatieproces van onze ongebonden Fulvinezuur.

Wij hebben een uniek fermentatieproces ontwikkeld, hierdoor zijn wij anders dan andere leveranciers. Hieronder wordt het productieproces van fulvinezuur beschreven, zoals BioAg, de leverancier van Health Solution, het produceert:

1. Ruwe humus komt aan bij de fabriek, in grote gesloten zakken (big bags).
2. De zakken worden geleegd in fermentatievaten (dezelfde als gebruikt in de wijnindustrie).
3. Gezuiverd regenwater, enzymen en microben worden toegevoegd. In ons productieproces worden dus geen chemicaliën gebruikt.
4. De enzymen zorgen voor de scheiding van fulvinezuur van de humus, een proces dat fermentatie wordt genoemd. De microben voorkomen dat bacteriën zoals E.coli houvast in de vaten krijgen.
5. Het fermentatieproces duurt 3 á 4 maanden.
6. Analyses worden uitgevoerd tijdens het proces om te controleren of het product de juiste zuurtegraad, dichtheid, kleur en consistentie heeft bereikt.
7. Nadat het fermentatieproces is voltooid wordt de fulvinezuur door een gepatenteerd filtersysteem gefilterd. Dat elk risico van besmetting voorkomt en eventuele microben verwijderd.

