

# Kỹ thuật ủ đạm đậu nành bằng EMINA

## Nguyên liệu:



10L Chế phẩm  
EMINA



30-35kg Đậu  
nành



15L Rỉ mật/  
đường



2 buồng  
chuối chín



Thùng/ xô ủ  
có nắp đậy



Nước sạch

## Thực hiện:

- 1 Cho 10 lít rỉ đường vào phuy và cho 100 lít nước (nếu xay đậu nành nước) cho 140 lít nước (nếu xay đậu khô) khuấy đều cho tan hết mật rỉ với nước.
- 2 Cho 1 can 5L chế phẩm sinh học EMINA vào phuy sau đó cho đậu nành đã xay vào khuấy đều và đậy nắp. Mỗi ngày mở nắp đảo đều
- 3 Sau 1 tuần thì cho vào phuy đang ủ 2 buồng chuối chín (có thể thay bằng đu đủ, dứa các loại trái cây đều được), nhớ bóp nát chuối. Nếu phuy ủ đặc thì pha thêm mật rỉ với nước ở ngoài rồi cho thêm.
- 4 Sau khi cho hoa quả thì bổ sung thêm 1 can 5L chế phẩm sinh học EMINA vào. Vài ngày đảo 1 lần, sau 1 tháng bạn có thể đem ra sử dụng.