

Fermentation zur Reinigung von Samen?

Beitrag von „Astrophytum“ vom 7. November 2014, 16:33

Samen werden von mir in ein Küchensieb gelegt und das Fruchtfleisch mit den Fingern unter fließendem Wasser zerdrückt. Anschließend in einem Behälter gespült und nun kann das Fruchtfleisch abgegossen werden. Vorgang min 2 besser 3x wiederholen. Die Samen die oben aufschwimmen weggiessen da diese nicht keimfähig sind. Vor der Aussaat Samen beizen mit zugelassenen Mitteln.

Heinz 😊👉