

# ARCHIVE - FORUM ÉDUCATION

## BIOLOGIE CELLULAIRE ET MOLÉCULAIRE

Ce document est une discussion archivée de [forumeducation.mnhn.fr](http://forumeducation.mnhn.fr)

## LA FERMENTATION VÉGÉTALE

J-P Moulin

Message envoyé le : 26 Aout 2015

Bonjour aux membres du forum.

Peut t on decrire meme approximativement les operations biologiques et chimiques en cause dans les fermentations vegetales qui permettent l'obtention du purin d'ortie, de consoude ou de presles :

Quelles sont les bacteries en jeu ?  
Fermentation aerobie ou anaerobie ?

La nature des gazs qui s'echappent (CO2 ? CH4 ? )  
Les reactions chimiques en jeu ?  
Quels corps chimiques provoquent un abaissement du Ph.

A defaut de reponses, des references bibliographiques seraient tout a fait bienvenues

Merci

J-P Moulin

*Message édité 1 fois, dernière édition par J-P Moulin, 26 Aout 2015*

LaurianeC

Message envoyé le : 09 Septembre 2015

Bonjour,

Malheureusement je ne trouve aucune publication scientifique sur le sujet. En revanche, j'ai trouvé via le web un livre d'Anne Lorch intitulé «Les micro-organismes efficaces au quotidien» paru aux éditions «Le souffle d'or». Celui-ci peut sûrement commencé à vous apporter des éléments de réponse

<http://www.purindortie-bretagn...-115821018.html>

Cordialement,  
Lauriane

