



International Centre for  
Climate Change,  
Agriculture and  
Food Security



# PHƯƠNG PHÁP LÀM MEN VI SINH BẰNG NGUYÊN LIỆU SẴN CÓ TRONG GIA ĐÌNH

## NGUYÊN LIỆU



Nguyên liệu làm men vi sinh để ủ 1 tấn phân chuồng



10 kg cám gạo



0,4 - 0,6 kg men rượu



3 - 3,5 lít nước

## CÁCH LÀM



BƯỚC 1: Giã nhỏ men rượu



BƯỚC 2: Trộn đều men rượu vào 10 kg cám gạo



BƯỚC 3: Đổ dần nước vào hỗn hợp men rượu và cám, sau đó trộn đều



BƯỚC 4: Lên men



Trong quá trình trộn hỗn hợp men rượu và cám, thường xuyên dùng tay nắm chặt hỗn hợp để kiểm tra. Hỗn hợp đạt tiêu chuẩn sẽ ẩm, kết dính và không bị vỡ vụn trong khi nắm. Nếu khô quá cần thêm nước từ từ cho đến khi đạt tiêu chuẩn.

Để hỗn hợp lên men trong 1-2 ngày, tùy vào nhiệt độ trong thời gian ủ, không được đậy kín vì đây là giai đoạn cần thoáng khí để hỗn hợp trở thành rượu.

## SỬ DỤNG



Men vi sinh thường dùng để ủ phân chuồng, xác thực vật, cỏ dại hoặc có thể pha loãng với nước thành men tiêu hóa cho trâu bò, lợn, gà uống hoặc ăn.



*Tài liệu này được biên soạn dựa trên kinh nghiệm thực tiễn của người dân thôn Mỹ Lợi, xã Kỳ Sơn, huyện Kỳ Anh, tỉnh Hà Tĩnh trong khuôn khổ dự án Làng Nông Thuận Thiên (CSV) do Trung tâm Nghiên cứu Nông lâm Thế giới (ICRAF) Việt Nam và các đối tác địa phương tại Hà Tĩnh thực hiện như Hội Nông dân các cấp, Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và chính quyền xã Kỳ Sơn thực hiện, dưới sự tài trợ của Chương trình Nghiên cứu của CGIAR về Biến đổi khí hậu, Nông nghiệp và An ninh lương thực (CCAFS).*

### THÔNG TIN LIÊN HỆ:

Tiến sĩ : Elisabeth Simelton/ Email: [e.simelton@cgiar.org](mailto:e.simelton@cgiar.org)

Thạc sĩ: Lê Thị Tầm / Email: [Ltam@cgiar.org](mailto:Ltam@cgiar.org)

Thạc sĩ: Nguyễn Duy Nhiệm (CIAT)/ Email: [d.n.nguyen@cgiar.org](mailto:d.n.nguyen@cgiar.org)

Trung tâm Nghiên cứu Nông Lâm Thế giới (ICRAF) Việt Nam

Tầng 13, tòa nhà HCMCC, 249A Thụy Khuê, Tây Hồ, Hà Nội

ĐT: +84 24 37834644/45

