

# Le guide complet pour booster votre jardin avec le purin d'ortie

---

## Préparation et conservation

- Récoltez uniquement les tiges et les feuilles avant la montée en graines (ne jamais utiliser les racines).
- La fermentation est terminée lorsqu'aucune bulle d'air ne remonte lors du brassage (comptez 10 à 15 jours selon la température).
- Filtrez systématiquement le mélange après fermentation.
- Stockez le purin dans des bidons opaques et hermétiques, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
- La durée de conservation du purin filtré est de 6 à 12 mois dans de bonnes conditions.

## Dosages et application

- Utilisez de préférence de l'eau de pluie non calcaire pour préserver les principes actifs.
- Arrosage au sol : diluez le purin à 10 % (1 litre de purin pour 9 litres d'eau).
- Pulvérisation foliaire (préventif) : diluez le purin à 5 % (0,5 litre de purin pour 9,5 litres d'eau).
- Fréquence conseillée : appliquez tous les 10 à 15 jours durant la période de croissance active des plantes.

## Précautions d'usage

- Ne jamais appliquer sur le feuillage en plein soleil ou lors de fortes chaleurs pour éviter les brûlures.
- Le purin d'ortie est déconseillé pour les plantes de la famille des alliacées (ail, oignon, échalote).
- Utilisez le purin comme un engrais naturel pour stimuler la croissance de vos cultures potagères et ornementales.