

Las Lombricco

Son animales invertebrados muy sensibles al desecamiento. También necesitan oxígeno, por lo cual el sustrato donde viven debe ser removido cuando se observa compactación.

Lombriabono

Es el resultado de la transformación de los residuos orgánicos que realizan las lombrices (tanto californianas como criollas). Es un producto de color pardo oscuro, inodoro, rico en materia orgánica (> 30%) y con abundante vida microbiana. Por ser un compuesto "vivo" debe almacenarse en lugares frescos, alejados del sol directo y con humedad (20% - 30%) para su conservación.

Usos en agricultura

La incorporación de lombriabono al suelo de cultivo, independientemente de la composición física y química del mismo, mejora la capacidad de retención de agua, aumenta la disponibilidad de nutrientes y mejora la estructura.

Estación Experimental Agropecuaria Valle Inferior del Rio Negro

Ruta Nacional N° 3 Km. 971
Camino 4 IDEVI

Tel.: (02920) 423474/ 420919

www.inta.gov.ar/valleinferior
www.facebook.com/intavalleinferior

Estación Experimental Agropecuaria INTA - Hilario Ascasubi

Teléfono: (02928) 491 011, (02928) 491 141
Dirección: Ruta 3 Km 794
8142 Hilario Ascasubi

AER INTA Patagones

Fagnano N° 637 Carmen de Patagones
Partido de Patagones
Buenos Aires

Teléfono: (02920) 461 620

Lombriabono en casa

Ing. Agr. Brunilda Sidoti Hartmann



LOMBRICOMPUESTO



1. Juntar todo lo biodegradable y evitar huesos, ramas gruesas y grasas.

2. Agregar agua al tacho de biodegradables antes de llevarlos al cajón para asegurar humedad.



3. Volcarlo en cajones de plástico perforado. Cuando el material inicial está semi descompuesto agregamos un puñado de lombrices por única vez pues las mismas pasan de un cajón a otro a través de las perforaciones.



4. Para evitar deshidratación ubicarlos al resguardo del sol y cubrirlos con pasto seco u otro material.



5. Una vez por mes remover con horquilla y verificar la humedad.



6. Cuando se observan muy pocas lombrices (porque se quedaron sin alimento y se pasaron al cajón de al lado) es el momento de la cosecha.



7. El material cosechado se pasa por zaranda de 0,5 cm.. Para evitar la muerte de los microorganismos conservar en bolsas de polietileno para que conserve humedad.