



biopreparados.es

Recetario de biopreparados agroecológicos

Para ser autónomo en bioinsumos.

FECHA
17/09/2026

Suero de bacterias lácticas (LAB)

Tipo de biopreparado: Probióticos y microbiota • Modo de preparación: Fermentación • Bioinsumo comercializado

INGREDIENTES

Arroz sin lavar (o agua de lavado del arroz). Agua sin cloro (de lluvia o reposada 24 horas). Leche entera con lactosa (de vaca, cabra o en polvo reconstituida). Opcional, para conservar más tiempo: melaza o azúcar morena.

PROCESO DE ELABORACIÓN

1) Suero de arroz: llena un recipiente con un tercio de arroz sin lavar y cúbrelo con agua sin cloro (aproximadamente un tercio más de volumen). 2) Remueve enérgicamente hasta que el agua quede blanquecina y turbia por el almidón liberado. 3) Cuela inmediatamente ese agua turbia en otro recipiente y descarta el arroz (o resérvalo para consumo). 4) Cubre el recipiente con un papel o tela transpirable (nunca herméticamente) y déjalo fermentar de 3 a 5 días en un lugar oscuro, a temperatura ambiente (unos 20°C). 5) Sabrás que está listo cuando huela a leche agria o yogur, con un sedimento blanquecino en el fondo: ese es el suero de arroz. 6) Mezcla el suero de arroz obtenido con leche entera, en una proporción de 1 parte de suero de arroz por 9 partes de leche (por ejemplo, 100 ml de suero de arroz por 900 ml de leche). 7) Cubre de nuevo con un papel transpirable y deja fermentar otros 3 a 5 días en la oscuridad. 8) Al cabo de ese tiempo la mezcla se separa en una parte líquida amarillenta (el suero de bacterias lácticas) y una parte sólida (cuajada): separa con cuidado el líquido, colando suavemente para no mezclar ambas fases. Ese líquido amarillento es el cultivo de bacterias lácticas (LAB) listo para usar.

HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS

Recipiente para el remojo del arroz. Colador o tela fina para filtrar. Recipientes de vidrio o plástico con tapa NO hermética (deben poder respirar). Papel o tela transpirable y goma para cubrir. Botella o frasco oscuro para conservar el cultivo final.

CONSEJOS

Nunca cierres herméticamente los recipientes durante la fermentación: el gas debe poder escapar. Consérvalo en la nevera (unos 5°C), donde dura aproximadamente 6 meses. Si le añades azúcar morena o melaza hasta el punto de saturación (hasta que ya no se disuelva más), puede conservarse hasta un año a temperatura ambiente. Antes de usarlo para el ganado, diluye siempre el cultivo: la referencia documentada es de 2 a 3 ml de cultivo por cada 10 litros de agua de bebida, para animales pequeños — para especies o cantidades mayores, ajusta proporcionalmente y observa la tolerancia digestiva del animal, introduciendo el producto de forma gradual. No sustituye el consejo de un veterinario ante cualquier problema digestivo, y no se recomienda para animales muy jóvenes o debilitados sin supervisión profesional.

DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS

Cultivo casero de bacterias lácticas beneficiosas, usado diluido en el agua de bebida como aporte probiótico para apoyar la flora intestinal del ganado. Es la misma técnica "LAB" ampliamente documentada en la agricultura natural coreana (Korean Natural Farming), donde también se usa como inoculante de compost y como bioestimulante foliar diluido — aquí centrada en su aplicación pecuaria.

PRODUCTO OBTENIDO

Líquido amarillento translúcido, de olor ácido-láctico (parecido al yogur), rico en bacterias lácticas (*Lactobacillus*) vivas. Se conserva en frasco bien cerrado, en la nevera o con azúcar añadido como conservante natural.

FUENTE / REFERENCIA

Técnica "Lactic Acid Bacteria (LAB)" de la Agricultura Natural Coreana (Korean Natural Farming / JADAM), documentada internacionalmente (likeplants.com, "LAB: Cultivo de Bacterias Lácticas"). Ver también el estudio sobre suero de leche fermentado con lactobacilos en la alimentación de terneros (Universidad Autónoma de Yucatán, vía Scielo México, 2009), que documenta beneficios de crecimiento y ahorro de concentrado con una cepa de laboratorio (*Lactobacillus casei*) distinta de este cultivo casero

REFERENTE

Grégory Prybys — Tel: +33 7 75 76 37 70 — WhatsApp: +54 9 11 2157 0868