

Activated EM • 1[®] / EM[®] Fermented Rice Rinse Water (AEM/EMAS/EMRW) 活性EM • 1[®] / EM[®] 发酵洗米水 EM • 1[®] Teraktif / EM[®] Air Basuhan Beras Yang Diperam

Materials / Bahan-bahan / 材料:



Molasses or Cane sugar
20-25ml or 20-25gm
糖蜜或蔗糖 (和一小撮盐)
20-25ml或20-25gm
Molasses atau gula tebu
20-25ml or 20-25gm



Water or Rice rinse water
400 ml
水或洗米水400ml
Air atau Air basuhan
beras 400 ml



Procedure / Prosedur / 制作方法:

❖ The change in color is subtle when cane sugar is used.
 如果使用甘蔗, 颜色的变化会较细微。
 Perubahan warna tidak ketara jika gula tebu digunakan.

Refer to this change in colour.
 参考此颜色的变化。
 Pertukaran warna seperti ini.



Ready to use
 准备好使用
 Sedia untuk digunakan

It's ready when sweet-sour scent is produced, mixture changed colour from black to reddish brown.

当味道是酸甜, 颜色从黑变成红褐色时就能拿来使用了。

Sedia untuk digunakan bila terdapat bau masam manis dau berwarna merah coklat



1 Mix molasses (or alternatively cane sugar) with water in the bowl. Stir the mixture well. Then add EM•1[®] into the mixture.

将400ml的水倒入量杯, 然后加入EM•1[®]和蜜糖或蔗糖, 搅拌均匀。

Campur molasses (atau gula tebu) dengan air dalam mangkuk. Kacau sehingga sebatu. Tambah-kan EM•1[®] ke dalam campuran.

2 Pour the mixture into the plastic bottle. 接着把混合物倒入塑料水瓶里。 Tuang campuran ke dalam botol plastik.

❖ Don't fill it to the brim and leave extra space (4~5 centimeters) at the top.

不要装得太满, 留4-5cm的空间
 Jangan tuang terlalu penuh dan tinggalkan sedikit ruang (4-5 cm) di bahagian atas.

3 Cap the bottle tightly and leave it in a warm place.

把瓶子封闭起来并放置在微温的地方。

Tutup botol dengan ketat dan biarkan di tempat hangat.

❖ 20~40°C is ideal for fermentation.

发酵的最佳温度20-40°C
 20-40 °C ideal untuk proses pemeraman.

4 Loosen the cap when gas is formed after a couple of days.

几天后当气体产生时, 将瓶盖松开释放气体, 然后再把瓶子盖紧。

Gas akan terbentuk selepas beberapa hari. Longgarkan penutup botol. Untuk melepaskan gas

❖ Let it sit for 1~2 weeks before use.

1-2个星期后, 发酵完成时就能拿出来使用了。

Biarkan selama 1-2 minggu sebelum mula digunakan.

Loose the cap slowly to avoid overflow.
 慢慢将瓶盖松开, 以避免溢出来。
 Longgarkan penutup perlahan-lahan bagi mengelak daripada melimpah.

Note / Nota / 小笔记:

- Rice rinse water should be fresh as it will develop foul odour if stored.
 EM•1[®]和蜜糖的数量可以比预定的数量多以促进发酵。
 Air basuhan beras harus segar kerana ia akan membangunkan bau busuk jika disimpan.
- Cap the bottle tightly.
 把瓶盖关紧。
 Tutup botol dengan ketat.
- Release the gas regularly when the bottle expands.
 当瓶子膨胀时, 将瓶盖微微松开释放出气体。
 Bebaskan gas dengan kerap apabila botol mula mengembang.
- It is ready to use when its pH drops below 3.5.
 当pH值达到3.5时便能拿出来使用了。
 Boleh mula digunakan apabila nilai pH berada di bawah 3.5.

For use in 使用于 Untuk kegunaan dalam	Dilute EMAS or EMRW in water (on day of use) 稀释率 Cairkan dalam air (pada hari penggunaan)
Toilet 厕所 Tandas	No dilution. Just add 50-100ml 无需稀释, 只须添加50-100ml. Tiada pencairan. Hanya menambah 50-100ml
Washing machine 洗衣机 Mesin basuh	No dilution. Just add 50-100ml 无需稀释, 只须添加50-100ml. Tiada pencairan. Hanya menambah 50-100ml
Wiping 擦拭, 洁净 Mengelap	50 - 100x
Room (spray) 房间(喷雾) Bilik (semburan)	1,000x
Plants 植物 Tumbuhan	100 - 500x
Pets 宠物 Haiwan	50 - 100x

