



Stevia rebaudiana
1 porción de aproximadamente
100 semillas por paquete



Stevia rebaudiana
1 porzione circa 100 semi
a confezione

Descripción:

La stevia rebaudiana es una planta perenne originaria de la región de la cadena montañosa Amambai situada entre Paraguay y Brasil. La stevia ha sido utilizada por los habitantes de América del Sur durante cientos de años en la preparación de alimentos y bebidas y además como planta medicinal. No fue sino hasta 1887 en que el científico Moisés Bertoni "descubrió" esta planta y puso así este conocimiento a disposición del resto del mundo.

A partir de entonces, el principal interés estuvo centrado en los componentes dulces, los glucósidos de esteviol (también llamados glucósidos diterpénicos). Ellos son 300 veces más dulces que el azúcar y no tienen calorías, son adecuados para diabéticos y evitan las caries dentales.

Siembra:

la siembra se realiza preferiblemente en bandejas de siembra o en macetas pequeñas. Simplemente presione las semillas sobre un sustrato de cultivo húmedo (como tierra para plántulas, tierra para trasplante, tierra para macetas o humus de coco).

No las cubra con tierra, la stevia germina con luz. Humedezca bien el suelo y luego cúbralo con papel film o vidrio, dejando un espacio abierto para que entre aire. Es importante mantener una temperatura de germinación de al menos 22 grados centígrados. En un lugar luminoso y cálido (por ej. el alféizar de la ventana), las primeras plántulas a menudo emergen a los 10 días. La tasa de germinación de las semillas es aproximadamente de un 15%. Cada una de las plántulas se trasplanta a una maceta.

Dado que la stevia requiere luz y calor, necesita un lugar soleado. El balcón o la terraza, por ej., son ideales. Es importante que la maceta sea de un tamaño adecuado (alrededor de 16 a 18 cm de diámetro), para que puedan formarse sus raíces tuberosas.

Por favor, tenga en cuenta:

Se trata de un producto natural. Por lo tanto no podemos dar una garantía de germinación, ya que las condiciones bajo las cuales fue realizada la siembra por el cliente no pueden ser evaluadas o influenciadas por nosotros.

Le deseamos mucho éxito y alegría.



Descrizione:

La Stevia rebaudiana è una pianta erbaceo-arbustiva perenne originaria della catena Amambai tra il Paraguay ed il Brasile.

Da centinaia di anni la Stevia è stata usata dagli abitanti del Sud America nella preparazione di cibo e bevande e come pianta medicinale. Fu solo nel 1887 che Moisés Bertoni, uno scienziato naturalista, "scoprì" questa pianta e condivise con il resto del mondo il suo sapere. Da quel momento in poi, l'interesse generale fu rivolto alle componenti dolcificanti, i glicosidi steviolici (chiamati anche glicosidi diterpenici). Essi sono 300 volte più dolci dello zucchero, sono privi di calorie, sono adatti ai diabetici e contribuiscono a prevenire la formazione della carie.

Semina:

La semina avviene preferibilmente in appositi vassoi o in piccoli vasi da fiori. E' sufficiente premere i semi nel substrato umido adatto alla semina (per esempio torba, terriccio o humus di cocco).

Non coprire con terreno, poiché la Stevia necessita di luce per germinare. Inumidire completamente il terreno e poi coprirlo con della pellicola o con del vetro, lasciando uno spazio per la ventilazione. È importante mantenere una temperatura di germinazione di almeno 22° C. In un luogo luminoso e caldo (davanzale), le prime piantine spesso germogliano dopo solo 10 giorni. Il tasso di germinazione dei semi è di circa il 15%. Ogni piantina viene quindi trapiantata in un vaso.

Poiché la pianta di Stevia ama la luce e il calore, il punto di sistemazione ideale potrebbe essere sul balcone o sul terrazzo. E' importante che la pianta sia alloggiata in un vaso di sufficiente dimensione (diametro di circa 16 / 18 cm) affinché le radici abbiano lo spazio per crescere.

Si prega di notare che:

: Si tratta di un prodotto naturale.

Non possiamo pertanto fornire garanzie di germinazione o fioritura dei semi dato che le condizioni di semina sono determinate in modo individuale dal cliente e non posso essere da noi valutate o influenzate.