

Transformation du miel pour la mise en bouteille

Lorsque les abeilles produisent du miel et que celui-ci arrive à maturité, elles le bouchent et le maintiennent à un taux d'humidité d'environ 17 %, ce qui permet de conserver le miel et d'éviter qu'il ne s'abîme. La première étape de la transformation du miel consiste à le désoperculer, ce qui peut se faire à l'aide d'un couteau.

Extraction du miel

Lors de la désoperculation, la cire de l'opercule disparaît avec une partie du miel qui peut être récupérée si vous utilisez une machine pour désoperculer ou manuellement si vous désoperculez à la main à l'aide d'un couteau.

Après la désoperculation, les cadres de miel sont placés dans un extracteur du miel qui enlève le miel par centrifugation. L'extracteur retire du miel lorsqu'il est centrifugé pendant 10 à 15 minutes.

La salle d'extraction du miel doit être chaude, car elle permet d'extraire le miel plus facilement que si la salle était froide.

Après avoir été extrait le miel, celui-ci est filtré pour éliminer les restes de la cire, puis mis en

bouteille.

La couleur du miel peut varier du clair à foncé en fonction de la nature des fleurs dont les abeilles se sont nourries avant de produire le miel.

Autres produits

Les autres produits qui peuvent être obtenus lors de la transformation du miel comprennent la cire d'abeille, qui peut être utilisée pour fabriquer un certain nombre de produits tels que le gloss et les bougies.

Le miel peut être traité à l'aide de méthodes d'extraction simples, comme l'écrasement et le filtrage, ou à l'aide d'un extracteur manuel.