

Conditionnement des miels : les étapes

Le travail du miel requiert un certain savoir faire si l'on veut arriver à présenter un miel qui réponde aux demandes les plus fréquentes des clients. L'objectif n'est certes point d'arriver à industrialiser le conditionnement du miel mais de simplement travailler avec le matériel disponible pour améliorer la présentation de votre miel et de s'assurer qu'il ne perde pratiquement pas ses qualités. Dans les organigramme suivants, vous allez voir qu'on ne peut utiliser une même technique pour tous les miels et que pouvoir travailler dans des pièces avec une température différente constitue un avantage réellement important.

Les schémas de conduite ci-dessous présentent les étapes importantes du travail du miel, de la ruche au stockage. Les codes couleurs indiquent la température à laquelle devraient idéalement se placer les différentes opérations (bleu = froid et rouge = chaud).

Afin de mieux connaître le processus à suivre, il est important de pouvoir évaluer la vitesse de cristallisation du miel récolté, c'est pourquoi, un petit test est proposé.

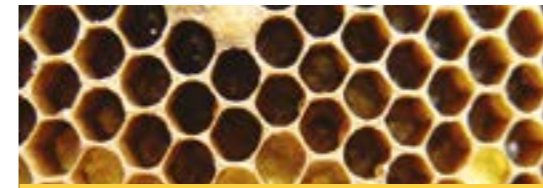
Les températures idéales sont, pour le travail du miel, de $\pm 25^{\circ}\text{C}$ et pour la cristallisation, de $\pm 14^{\circ}\text{C}$. Il faut éviter de monter au-dessus de 35°C et la conservation peut se faire à $15-21^{\circ}\text{C}$ pour les miels cristallisés. Les miels liquides seront conservés au moins à la température de la pièce.



DÉSHUMIDIFICATION

Local à humidité contrôlée (HR $\pm 35\%$)
Temps nécessaire fonction :
De l'humidité de la pièce
De la puissance du déshumidificateur
De la circulation de l'air
Du pourcentage d'humidité à perdre
De la quantité de miel à sécher
Un contrôle journalier est nécessaire
La vitesse de séchage du miel désoperculé sera beaucoup plus rapide que celle des cadres operculés

Récolte des hausses



NON OPERCULÉ

Si surface < 5 % OK
Si surface 5 - 30 % OK si 2 jours sans apports
Si surface > 30 % OK si 4 jours sans apports



OPERCULÉ

OK
Eviter les périodes à nuits très chaudes et humides

Miel en hausses

L'extraction du miel



Humidité > 18 %

Humidité $\leq 18\%$

DESOPERCULATION

EXTRACTION

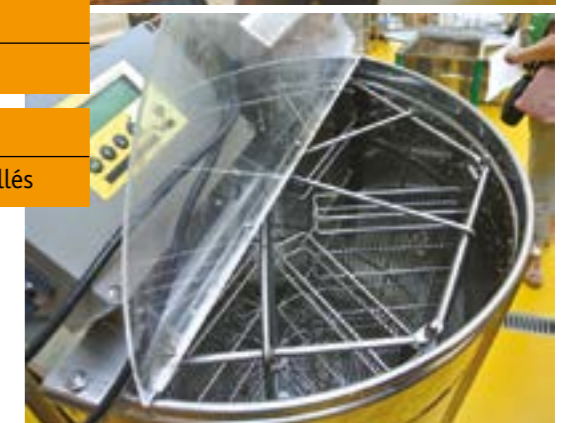
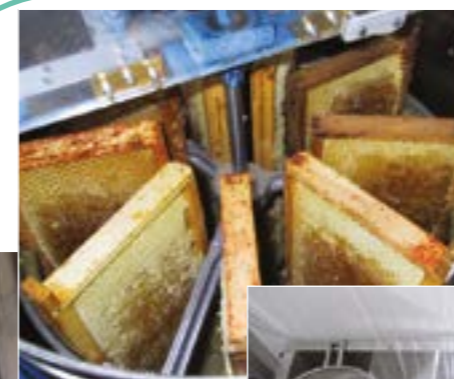
Radiaire
Tangentiel Conseillé si H₂O < 16,5 % ou si miellat

BAC DE DÉCANTATION

Ou filtration grossière

FILTRATION

Filtres en parallèle conseillés



Evaluer la vitesse de cristallisation d'un miel

Conseils

Le fait de tester cela sur des miels déjà cristallisés et refondus vous permettra de fixer votre échelle de valeur qui va dépendre de votre point froid et du miel utilisé pour l'ensemencement. Il faut éventuellement revoir la quantité de miel semence. Les miels sombres ont tendance à cristalliser plus lentement (type 2 ou 3)

Prélever 400 g +
40 g de miel
semence

Mise au froid
24 h.

Complètement pris
Type 1 RAPIDE

Cristallisé souple
Type 2 MOYENNE

Toujours liquide
Type 3 LENTE

LE CONDITIONNEMENT

MIEL À CRISTALLISATION RAPIDE

MIEL FILTRÉ

MATURATION

Retrait d'écume et d'impuretés lourdes

MISE EN SEAUX

Petit volume 20 à 40 litres

CRISTALLISATION

Attendre cristallisation totale et ferme
Température $\pm 14^\circ\text{C}$

MISE À TEMPÉRATURE

Placer à $\pm 30^\circ\text{C}$ - 24 h.
Il faut absolument éviter de refondre le miel cristallisé

ASSOULISSEMENT

Travail du miel jusqu'à ce qu'on puisse le mettre en pots.
Il faut éviter de casser complètement sa structure

STABILISATION

Laisser remonter les éventuelles bulles d'air

MISE EN POTS

CRISTALLISATION

Température $\pm 14^\circ\text{C}$

STOCKAGE

Température constante ± 10 à 14°C

MIEL À CRISTALLISATION MOYENNE

MIEL FILTRÉ

MATURATION

Retrait d'écume et d'impuretés lourdes

ENSEMENCEMENT

5-15 % de miel semence

BRASSAGE

Idéalement usage d'un malaxeur avec rotation lente et Répétée deux à quatre fois par jour

STABILISATION

Remise à température
Laisser remonter les éventuelles bulles d'air

MISE EN POTS

CRISTALLISATION

Température $\pm 14^\circ\text{C}$

STOCKAGE

Température constante 14 à 20°C

MIEL À CRISTALLISATION LENTE

MIEL FILTRÉ

MATURATION

Retrait d'écume et d'impuretés lourdes

STABILISATION

Laisser remonter les éventuelles bulles d'air

MISE EN POTS

Veillez à éviter un maximum de poussières et de micro bulles d'air

STOCKAGE

Température constante $> 24^\circ\text{C}$