Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 124 (2003)
Heft: 7

Rubrik: La question du mois

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Que faire du miel fermenté ?

Réponse

Il arrive, en fin de saison, que les cadres de hausse récoltés ne soient pas operculés et que visiblement, la teneur en eau est trop élevée.

Je mets ces cadres à part et je les extrais sans les mélanger aux autres. J'obtiens ainsi du miel qui, si on le laissait faire, ne manquerait pas de fermenter.

Il se peut aussi, mais c'est nettement plus rare, que du miel fermente. De petites bulles apparaissent et le goût devient « piquant ».

Le sucre contenu dans le miel se transforme en alcool.

Dans le premier cas, ou dans le second si le processus n'est pas trop avancé, il est impossible d'en tirer parti. Certaines pâtisseries au miel peuvent être fabriquées avec ce miel en fermentation. Il est toutefois possible que le goût en soit altéré.

Aussi, personnellement, j'utilise ce miel à forte teneur en eau ou en début de fermentation pour en faire du candi de printemps.

Procédure :

1. Mettre le miel ainsi décrit le plus rapidement possible au congélateur (moins 18° C) dans un récipient en plastique genre tupper.
   Le garder ainsi au froid jusqu'à utilisation. La basse température arrête immédiatement la transformation en alcool.
2. Au printemps suivant, je fabrique du candi selon la recette suivante :
   Ingrédients : 3,5 kg de sucre fin cristallisé
   800 g miel sorti du congélateur
   700 grammes ou 7 dl d'eau
   Résultat : 5 kg de candi

Faire bouillir l'eau et le sucre pendant dix minutes, ensuite ajouter le miel par petites quantités. Laissez cuire à nouveau trois minutes. Attention aux débordements !

Laissez refroidir à 50° C. ensuite, remuer vivement. Lorsque le mélange blanchit, verser rapidement dans les moules ou les boîtes.

Ce candi réussit toujours. A donner début mars pour aider des colonies à se développer.

Michel Fahrny, conseiller apicole

La question posée ce mois est la suivante :

Comment pratiquez-vous la mise en hivernage ?

Nombre de cadres, etc.