

## Humidité dans le miel ...

Malgré de faibles récoltes de miel, intéressons-nous à sa « qualité » ! Je ne vous apprend rien en disant que celle-ci dépend pour beaucoup du taux d'humidité dans le miel (s'il y en a trop, le miel fermentera). Or, récolter uniquement du miel operculé ne nous garantit pas qu'il soit suffisamment sec ... bien que cela soit vrai « en général », ce n'est pas le cas lors de saisons pluvieuses ou particulièrement humides !

La meilleure façon de connaître le taux d'humidité du miel, est (comme vous le savez !) d'utiliser un réfractomètre, avant extraction. Lorsque le miel est encore dans les cadres, on peut en extraire l'humidité en ventilant de l'air sec au travers des hausses (les opercules sont légèrement poreux et permettent l'évacuation de l'humidité). Pour accélérer le processus, on peut aussi le désoperculer et le sécher en hausse en ventilant de l'air sec au travers des hausses. En revanche, une fois le miel en maturateur, les seuls procédés pour baisser le niveau d'humidité nécessitent des appareillages spécialisés !

Rappel sur l'utilisation du réfractomètre en apiculture :

**Vérifiez chaque année que celui-ci est bien étalonné !**

Ce réglage est très important ! Il vous faudra pour cela des *solutions de référence* (fréquemment fournies avec votre appareil ; sinon, contactez votre fournisseur) et une *fiche d'étalonnage*, permettant de corriger les valeurs lues sur le réfractomètre en fonction de la température ambiante. Voici un exemple de fiche d'étalonnage (attention pour votre appareil, ces valeurs peuvent être différentes).

TEMPÉRATURE (°C)	17	18	19	20	21	22	23	24
HUMIDITÉ (%)	+0,273	+0,182	+0,091	0	0,091	-0,182	-0,273	-0,364

