

Le fasi della lavorazione del miele

Prelievo dei melari

Nel corso della stagione apistica è necessario procedere all'asportazione dei melari, sia perché sono pieni sia perché è importante non mescolare i diversi mieli. Questo passaggio è quindi molto delicato e va realizzato con specifiche tempistiche in modo da poter produrre dei "buoni" mieli monoflorali. .

L'operazione consiste nel prelevare i melari, separandoli dall'alveare. Per compiere questa semplice ma importante operazione che sottintende l'allontanamento delle api dal melario prima del prelievo del miele, è da escludere l'impiego di materiali chimici apirepellenti, tuttavia si possono utilizzare diversi metodi.

Il primo è riconducibile all'utilizzo dell'api scampo; ossia un tipo di diaframma che si interpone tra l'arnia e il melario qualche giorno prima del prelievo di quest'ultimo; esso per la struttura che ha, facilita il flusso delle api dal melario all'alveare e rende molto difficile il passaggio contrario.

Altro strumento, soprattutto usato dagli apicoltori professionisti, è il soffiatore d'aria; esso va utilizzato necessariamente in presenza dell'escludi-regina; diversamente vi potrebbe essere il rischio di soffiare via dal melario anche la regina.

Queste due tecniche in nessun modo vanno a pregiudicare e modificare le proprietà fisico-chimiche ed organolettiche del miele.

I melari vanno asportati quando le cellette che contengono il miele risultano essere opercolate per non meno dei tre quarti della totalità del favo; cioè nel momento in cui il miele contiene acqua al 18 % e perciò risulta essere ultimata la trasformazione del nettare. Tutto ciò blocca il cosiddetto fenomeno della fermentazione degli zuccheri diretta conseguenza dell'alta umidità presente nel miele.

L'arnia viene richiusa con il suo coperchio metallico, lasciando sempre l'escludiregina. I melari vengono trasportati nel laboratorio di stoccaggio, e accatastati uno sopra l'altro, a croce.

disopercolatura

Depositati i melari in laboratorio, inizia il processo di lavorazione del miele. Il primo passaggio è la disopercolatura, ossia l'asportazione del sottile strato di cera (opercolo) che le api depositano su ogni celletta di miele, a protezione dello stesso.

Il processo consiste nel prelevare uno ad uno i telaini dal melario ed eliminare l'opercolo. I telaini possono essere completamente opercolati o solo in parte. Il telaino viene adagiato sul banco disopercolatore di acciaio inox per la rimozione della cera di opercolo

Ora il telaino contenente il miele è posizionato e pronto ad essere disopercolato tramite appositi strumenti che possono variare a preferenza dell'apicoltore: forchetta e/o coltello; quest'ultimo può essere semplice o dotato di termostato, che scaldando la lama facilita il procedimento illustrato.

Nella foto sottostante potete osservare il "passaggio" della forchetta sul telaino.



Ora si avranno dei telaini completamente disopercolati (quindi senza quel sottile strato di cera protettivo), pronti ad essere immessi nello smielatore. In poche parole ora il telaino viene rimosso dal banco disopercolatore per essere immesso nello smielatore.

La smielatura

Lo smielatore non è altro che un grosso recipiente cilindrico di acciaio-inox (secondo le norme igienico-sanitarie), che può avere diversa capacità (12, 18, 24, 32 telaini), nel quale sono alloggiati dei "rastrelli" in cui, normalmente, i telaini vengono disposti in modo radiale. Dopo aver riempito lo smielatore di telaini, inizia la vera e propria fase di estrazione: lo stesso viene avviato per mezzo di un motorino elettrico (o con una manovella, nel caso sia manuale), la rotazione dell'asse interno permette l'estrazione del miele per forza centrifuga. Il miele sbattendo contro le pareti, cola, accumulandosi sul fondo dello smielatore. Il miele estratto è però, in questa fase, ancora grezzo, in quanto contiene molte impurità, rappresentate prevalentemente da particelle di cera. L'operazione successiva consiste nello scarico del miele estratto che avviene grazie ad un rubinetto posto sul fianco dello smielatore.

Grazie ad una valvola regolabile, il miele viene fatto defluire in un recipiente, di solito un secchio in plastica, atto a contenere alimenti, sul quale viene posto un filtro di acciaio inox, a maglie larghe, che permette una prima grossolana filtrazione del prodotto. Ora il miele è temporaneamente depositato nella latta. Nella fase successiva verrà colato nei maturatori (o decantatori),

la filtrazione

nel frattempo verrà eseguita un'ulteriore operazione di filtratura, molto più fine di quella appena descritta. Ultima fase del miele in cui subisce una filtratura molto più fine rispetto alla precedente. Detta operazione avviene per mezzo di un filtro a sacco posto su una struttura appoggiata sulla parte superiore dei decantatori

Tale filtro è in PVC per alimenti, denominato a sacco in quanto ha la forma di un piccolo sacco. Esso è ancorato a una specie di imbuto sulla parte superiore. La latta piena di miele scaricato dallo smielatore, verrà riversata in questo imbuto a cui è ancorato il filtro. In questo modo il miele con ancora presenti le particelle di cera, si troverà a dover filtrare attraverso le sottili maglie del filtro di PVC, che tratterrà le ultime piccole parti di cera ancora presenti e colerà nel decantatore.

La decantazione

La decantazione è una fase in cui il miele "matura" ; il miele infatti viene stoccato in recipienti di acciaio inox di varia capacità (50Kg, 100 Kg, 200Kg, etc..) e per un processo fisico naturale, tende a purificarsi, ossia tutte le piccole particelle ancora in soluzione emergono in superficie insieme all'aria che il miele aveva assorbito durante le precedenti manipolazioni (dalla smielatura alla filtrazione). Al termine di questo processo che generalmente dura circa 20/30 giorni, si potrà osservare sulla superficie una schiuma biancastra che viene rimossa con un'apposita paletta detta anche schiumarola. Con l'eliminazione della schiuma si chiude il processo di lavorazione artigianale del miele.

Il miele è pronto per essere invasettato.

