

# Handelingen bij het slingeren

## Drogen van de honingramen

- Controleer, tenzij het reeds gemeten werd, het vochtgehalte van de honing (zie p. 31 en ideaal met een refractometer.)
- De honingramen drogen in functie van de vochtigheid:
  - ofwel via een passage van een warme luchtstroom (max. 50°C). ■
  - ofwel door de passage van droge lucht ■

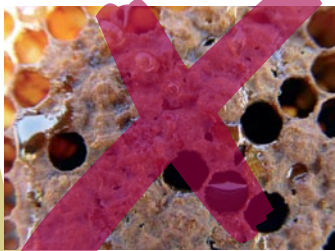


Watergehalte meten:  
≤ 20% wettelijke norm  
≤ 18% aan te bevelen



Laat de honingramen enkele dagen drogen indien nodig

## Ontzegelen en slingeren



- Elke verdachte honing (gisting, abnormale geur...) dient te worden verwijderd voor of tijdens het ontzegelen of het slingeren.



Controleer de toestand van de honingramen (afwezigheid van gisting, abnormale geur of kleur)



Afhankelijk van de aard van het probleem kan de honing worden teruggevoerd aan de bijen, bij voorkeur na een grondige verhitting (> 75°C gedurende 3 tot 4 minuten), ofwel dient de honing te worden vernietigd bijvoorbeeld als deze een gevaar voor de bijen inhoudt.

## Ontzegelwas



- Na het slingeren worden de celdekseltjes bewaard in gesloten recipiënten.
- De ontzegelwas wordt zo snel als mogelijk behandeld (gecentrifugeerd, hersmolten).
- In het geval van recuperatie van honing voor consumptie uit de ontzegelwas, dient dit binnen de week te gebeuren.

## Zeven



- Controleer de staat van de zeven vóór elk gebruik.
- Ideaal is een honing te zeven in meerdere stappen : met grove, middelmatige en fijne zeven. De fijnste zeef ( behalve voor heidehoning) moet een maaswijdte hebben tussen 0,5 en 0,2 mm . ■
- Het zeven moet alle zichtbare deeltjes in de honing tegenhouden. ■
- Men moet het vullen van de zeven voortdurend volgen om het overlopen van de zeven te voorkomen. ■



Controleer de toestand van de zeven



De honing opnieuw zeven of terugvoederen aan de bijen.

## Klaren\* en rijpen van de honing



- Na het zeven plaatst men bij voorkeur de honing bij een temperatuur boven 20°C om de luchtbellen en kleine partikels in de honing te laten opstijgen. Wat de duur betreft, houdt men rekening met het volume honing. ■
- Het aan het oppervlak van de honing gevormde schuim en de kleine partikels goed verwijderen (klaren). Hierbij vermijdt men het opnieuw vermengen van schuim en honing.. ■