»Séparation, fonte et mise en forme de la cire d’abeilles«

Lors de la récolte et du traitement du miel, de la cire est produite en
tant que sous-produit et peut être traitée pour augmenter les revenus de l’entreprise
apicole.

Les abeilles protègent leur miel de s’écouler au sein des cadres en les
bouchant avec de la cire. Lors de l’extraction du miel, on commence par le
désoperculer en coupant la cire qui le recouvre. Pour traiter la cire, il faut
d’abord l’égoutter pendant environ 48 heures afin d’en extraire autant de miel
que possible.

Traitement de la cire d’abeilles

Après avoir égoutté la cire
d’abeilles, fondez-la à la double chaudière (bain-marie). Ne vous
empressez pas de fondre la cire en la chauffant directement sur le feu.
Tous les morceaux des cires ne tiendront pas dans la casserole en même temps, il
faut donc en mettre peu et en ajouter d’autres après la fonte des précédents.

Après avoir fondu la cire d’abeilles, égouttez-la de nouveau dans un

plat afin de la nettoyer et laissez-la reposer pendant la nuit. L’excès de miel
se dépose au fond tandis que la cire d’abeilles se solidifie au sommet du plat.

A l’aide de la double chaudière (du bain-marie), fondez de nouveau
la cire d’abeilles et égouttez encore une fois pour s’assurer que la cire
d’abeilles est suffisamment propre.

Versez de la cire fondue dans des
récipients de différentes formes. La cire se solidifiera en prenant la forme
des récipients dans lesquels vous l’avez versée.