

LAVORAZIONE MIELE

Con l'inserimento di deumidificatori all'interno di ambienti in cui avviene la lavorazione e la conservazione del miele si possono ottenere significativi benefici e vantaggi dal punto di vista del controllo climatico e dell'umidità relativa presente in ambiente.



UMIDITÀ E TEMPERATURA

Temperature superiori ai 45°C non aumentano di molto la fluidità del miele. Un'umidità relativa dell'aria inferiore al 60% consente di lavorare evitando che il miele assorba troppa acqua.

ASSORBIMENTO DELL'UMIDITÀ

Dato che il miele è altamente igroscopico, in caso di eccessiva umidità nell'aria (oltre il 60%) esso l'assorbe. Se l'ambiente è molto umido, come spesso accade nelle cantine, è necessario fare in modo che il miele non entri in contatto con l'aria carica di acqua. L'umidità ottimale nel miele deve essere del 18%. Oltre questa %, il miele può andare incontro a fenomeni di fermentazione, essendo una sostanza molto igroscopica. Poiché la vendita, di solito, avviene dopo mesi di stoccaggio, anche se i fusti sono stati chiusi ermeticamente, è importante verificare periodicamente i campioni prelevati nei fusti, perché un contenuto troppo elevato di acqua nel miele può causare problemi di conservazione e commercializzazione.

LA SOLUZIONE

Per permettere che non vi siano eccessi di umidità durante le fasi di lavorazione e conservazione del miele è necessario l'inserimento di un deumidificatore d'aria, in grado di eliminare l'umidità troppo elevata all'interno dell'ambiente, e per riequilibrando la temperatura dell'aria.

