

Gjæring av honning

All honning inneholder sukkertolerante arter av gjærsopp. Gjærsoppen følger med fra plantene, finnes i jorda og i lufta rundt kubene, på bienes kropp og i materiell og utstyr vi bruker i bigården og slyngerområdet.

Det er vanninnholdet i honningen, sammen med mengden gjærsceller som avgjør om honningen vil gjære ved en bestemt temperatur.

For at honning skal begynne å gjære må følgende forhold være til stede:

- Det må være gjærsopp til stede, noe det alltid er. Mengden gjærsopp er bestemmende for om gjæringen starter ved en bestemt temperatur.
- Vannprosenten påvirker gjæring: høyere vannprosent – større mulighet for gjæring.
- Temperaturen må være mellom 10-27°C, men den mest gunstige temperatur for gjæring er 13-21°C.

Gjæring i tavler

Honning kan starte gjæring i tavlene, særlig når det har vært svakt trekk, kaldt og mye regn. Hvis bifolkene i tillegg har vært svake eller har hatt for stor plass, inviterer vi til gjæring.

Under lyngtrekk kan gjæringen starte allerede før vi høster tavlene. I disse tilfellene sorteres tavlene med gjæring for seg og slynges separat til slutt.

Gjæret honning i tavler kan være vanskelig å oppdage. Bare i de verste tilfellene renner honningen ut av cellene. Vær oppmerksom på cellelokk som er mørke og ser ”våte” ut. Det kan være fordi honningen har est opp og berører forseglingen. Skrap av vokslokket og se om det er blærer nede i cellene.

Gjæring i spann

Begynnende gjæring kan sees ved at det har dannet seg blærer eller skum på overflaten. Det er ikke det tørre skummet som stiger opp etter at honningen er tappet.

Er man i tvil, så ”spa” litt rundt i det øverste laget. Er det fortsatt blærer nedover og de brister lett, tyder det på at et angrep av gjærsopper er i gang.

Gjæret honning kan brukes til bakking eller produksjon av mjød.

Gjæret honning skal ikke leveres til Honningcentralen.

Birøkteren skal være klar over følgende:

- Under gode trekkforhold forsegler biene når honningen er moden, derimot kan de forsegle honning for tidlig når det er svært dårlig trekk.
- Er luftfuktigheten høy klarer ikke biene å dampe bort nok vann fra honningen.
- Imidlertid kan høy luftfuktighet være positivt for trekket (bringebrar, klokkelyg osv.).
- Det er forskjeller mellom Østlandet og Vestlandet. På Vestlandet trekker ofte biene ved lavere temperaturer. Antakelig henger dette sammen med luftfuktigheten som er høyere på Vestlandet. Når det er høy luftfuktighet er nektarproduksjonen også høyere.
- Når birøkteren tørker honning før slynging og tavlene står i trekasser, vil mye av den fuktigheten som trekkes ut komme fra trekassene.

Driftsteknikk:

- På lyngtrekket MÅ biene sitte trangt. Innskrenk plassen så mye som mulig. Under lyngtrekket er det ikke fare for at biene skal sverme. Generelt bør det bare være 1 skattekasse på Østlandet. Der- som biene må ha mer plass for å lagre honning kan en plukkhøste rammer. På Vestlandet kan en imidlertid ha 3 kasser, med 1 eller 2 yngelrom. Her kan en imidlertid gjerne ta av en av kassene midt i trekket, med forbehold om at honningen er moden.
- Det er litt mer problematisk å sette biene trang under sommertrekket p.g.a. at biene da kan komme i svermtrang.
- Birøkteren må smelte om tavler med synlig gjørsopp i.
- Tavler med honningrester i kan begynne å gjære når de oppbevares på lager. Sjekk alltid tavlene i skattekassene før de settes på kubene.
- Det er viktig at birøkteren gir biene materiell med minst mulig gjørsopp i!

Etter høsting

- Sjekk vannprosenten i honning fra flere celler både forseglete og uforseglete.
- Ved tørking er det viktig å ventilere kassene.
- Ved tørking er det viktig å ventilere rommet – lufte ut av og til eller fjerne vannet med luftavfukter.
- Følge med på fuktigheten i honningen. Honning kan bli for tørr også (særlig lynghonning) slik at den er vanskelig å få slynget ut.

Slyngerommet

- For å unngå gjæring etter slynging er det viktig at slynga er ren, og uten honningrester som har begynt å gjære.
- Det er viktig å tappe honningen i rene og tørre spann eller fat. Emballasjen bør lagres tørt og etterkontrolleres slik at den er ren og tørr før honning tappes i. Lagring av ferdig slynget honning hos birøkteren må skje der det ikke er for fuktig og det bør være jevn temperatur slik at kondens unngås.