

REGISTRERINGER I LAGER OG SLYNGEROM

For å ha kontroll med vanninnhold i honningen, er det viktig å bruke refraktometeret hyppig. Ta stikkprøver fra både forseglede og uforseglede celler, både før og eventuelt etter tørking. I tillegg til vanninnholdet i honningen, er *temperatur* og

luftfuktighet i lager og slyngerom de største risikofaktorene med hensyn på gjæring. *Sterke lukter* i rommet kan også påvirke honningen negativt. Denne delen av noteringsskjemaet er ment som et hjelpemiddel for å holde kontroll på disse

risikofaktorene. Noter jevnlig i hele lagrings- og slyngeperioden, f. eks. én gang daglig hver annen eller tredje dag. Det er også viktig å holde kontroll på at ikke lageret for materiell har for høy luftfuktighet, med hensyn på gjær- og muggvekst.

Dato	Slyngerom		Varme-/tørkerom		Merknader Sterke lukter, vanninnhold etc.
	Temperatur °C	Luftfuktighet % RF	Temperatur °C	Luftfuktighet % RF	