

Propolis Gewinnug in unserem Betrieb

Von Didier Delecroix

Nous utilisons la grille plastique SAMAP pour la récolte de propolis. Elle est mise en haut de la ruche entre la tête des cadres et l'isorce. Les abeilles ne propolisent que l'entre cadres : il faut donc déplacer la grille régulièrement pour l'avoir totalement pleine. Il suffit alors d'ajouter une nouvelle grille entre la pleine et les cadres pour continuer la récolte

Zum Sammeln der Propolis verwenden wir SAMAP Plastikgitter. Es muss oben in der Beute direkt auf die Rähmchen gelegt werden. Darüber kommt der Isodeckel. Die Bienen propolisieren nur über den Rähmchen und nicht dazwischen. Deshalb ist es nötig das Gitter ab und zu zu verschieben um eine möglichst komplette Propolisierung zu erreichen.



Les grilles sont retirées des ruches avant les traitements varroa en même temps que la pose du nourrisseur. Elles sont alors entreposées en cave dans l'attente d'une période froide. L'extraction se fait donc l'hivers car le froid facilite cette opération. Les grilles sont alors roulées.

Vor der Varroabehandlung werden die Gitter beim Aufsetzen der Fütterer entfernt und im Keller gelagert. Sie bleiben dort bis zur kalten Jahreszeit. Die eigentliche Ernte erfolgt also im Winter, da niedrige Temperaturen diese Arbeit erheblich vereinfachen.



Mises dans des grands sacs en plastique pour les maintenir en rouleau et éviter de faire tomber de la propolis par tout...Les sacs pleins sont congelés pendant 24 à 48 H à -30°C.

Zur Aufbewahrung werden die Gitter gerollt und in Säcke verpackt, damit nichts vom Propolis verloren geht. Vor der eigentlichen Ernte werden die Säcke für etwa 24 bis 48 Stunden tiefgekühlt.



C'est ici que commence un long travail : casser et tordre les grilles une à une pour faire tomber la propolis. Tellement long et monotone que l'on s'y met à 2.

Was nun folgt ist eine langwierige Arbeit , Drehen und Brechen der Gitter um das Propolis vom Gitter zu lösen. So lang und monoton, dass man es am besten zu Zweit macht



Cela nous fait un beau tas de grilles vides à la fin. Que l'on remet à plat. Presque la totalité des grilles est réutilisable seules 1% sont trop déchirés pour refaire une saison. Stoker et presser pour n'être réutilisées que lors de la floraison du colza où elles seront remises sur les ruches en même temps que le retrait des nourrisseurs.

Das Ergebnis ist ein schöner Haufen leerer Gitter. Fast alle Gitter können in der nächsten Saison wieder verwendet werden, nur etwa 1% sind zu sehr beschädigt um nochmal gebraucht zu werden. Die Gitter werden zusammengepresst gelagert. Zur Rapsblüte kommen die Gitter in einem Arbeitsgang mit dem Abnehmen der Fütterer wieder in die Völker.



Lavage de la propolis – Reinigung des Propolis

Le but de cette opération est de retirer un maximum d'impuretés en altérant le moins possible le produit.

La propolis brute après l'extraction est stockée dans des bacs par petite quantité en cave car elle a la mauvaise habitude de prendre en masse...

Je commence par émietter la propolis avec une grille à reine. Elle est récupérée dans un fût que l'on remplit d'eau froide qui est agité régulièrement.

Das Ziel dieser Operation besteht darin, Unreinheiten zu entfernen die unser Produkt verschlechtern würden und auf der anderen Seite so wenig wie möglich an Material zu verlieren. Das rohe Propolis wird nach der Extraktion in kleinen Behältern im Keller gelagert. Ich beginne mit dem Zerbröseln der Propolis durch ein Absperrgitter. In einem mit Wasser gefüllten Fass wird das ganze aufgefangen. Das Gemenge wird anfänglich öfter durchgerührt



Puis l'ensemble est laissé reposer 5 à 10 mn pour que toute la cire et les impuretés remontent à la surface

Nun läßt man das Ganze 5 bis 10 min. ruhen, damit das ganze Wachs und die Unreinheiten an die Oberfläche steigen können.



La cire est ensuite retirée à la main (elle sera fondue avec la cire d'opercule), le maximum d'eau est éliminé en penchant le fût, il nous reste la propolis pure au fond du fût que je récupère dans un tiroir inox du séchoir. Pendant une journée, on la laisse s'égoutter.

Das Wachs wird per Hand abgeschöpft und im Deckelwachsschmelzer weiterverarbeitet. Durch Kippen des Fasses wird der größte Teil des Wassers entzogen. Das reine Propolis bleibt am Boden des Fasses liegen. Auf einer rostfreien Schublade läßt man das Propolis etwa einen Tag lang abtropfen.



Répartie en couche assez fine dans les tiroirs elle est mise à sécher dans la pièce chaude à 25°C avec les dés humidificateurs pendant 3 à 4 jours. Tous les matins, la propolis est émietée pour accélérer l'évaporation.

Fein verteilt in Schubladen wird das Propolis nun bei 25°C im Trockenraum mit Luftentfeuchtern für etwa 3 bis 4 Tage getrocknet. Jeden morgen wird das Propolis per Hand nochmal zerbröselt um die Trocknung zu beschleunigen.



Une fois sèche, elle est mise en sac plastique alimentaire par petite quantité pour éviter d'avoir un gros bloc que l'on doit casser au marteau pour pouvoir l'utiliser. Petit conseil : pour travailler la propolis il est préférable d'utiliser des gants. Les spécial peinture vont très bien : résistant et elle ne s'y colle pas

Nach dem Trocknen wird das Propolis in kleinen Mengen in lebensmittelechte Plastikbeutel verpackt. Damit vermeidet man ein Zusammenbacken der Propolis. Man würde sonst einen Hammer zur Weiterverarbeitung benötigen ... Noch ein kleiner Tipp: Bei der Verarbeitung des Propolis empfiehlt es sich sehr Haushalts Handschuhe zu tragen.

En rendement, je fais en moyenne entre 50 et 100 g de propolis par /ruche/ans. Cela dépend beaucoup en fonction de la race : 0g pour de la Buck pur (mais c'est un caractère qu'elle perd très vite) et 100 g avec de la locale.

La propolis brute contient environ 20-25% de cire.

Durchschnittlich ernten wir zwischen 50 und 100 g Propolis je Volk/Jahr. Das hängt viel von der Rasse ab: 0g für Buckfast (eine Eigenschaft die sich aber sehr schnell verliert) und 100 g mit unserer lokalen Rasse Das Rohpropolis enthält ungefähr 20-25% Wachs.

Veröffentlicht mit freundlicher Genehmigung des Verfasser. Obiger Artikel ist Teil des Blogs <http://apid.over-blog.com>

Übersetzung ins Deutsche: Reiner Schwarz