

Cremehonigherstellung

- Honig komplett auftauen lassen (klarflüssig)
- Durch Melitherm lassen
- Einen Tag stehen lassen (Abkühlen lassen)
- Ins Rührgerät umfüllen und mit einem halben Kilo Cremehonig impfen
- Zeitschaltuhr auf 3-Stündlich eine ¼ Stunde einstellen (Rund um die Uhr)
- Honigrührgerät einschalten und die Bodenheizung auf 17°C stellen
- 3-4 Tage rühren lassen
- Honig darf nicht kristallin schmecken
- Zum Abfüllen kann man die Bodenheizung auf 30°C stellen, dadurch lässt sich ein am Boden zu fest gewordener Cremehonig leichter abfüllen
- Beste Kristallisation bei 15-19°C

Zwei Wege zu cremigen Honig

Abfüllen in Gläser

- Kristallisation
- Perlmuttschimmer
- Honig wird heller
- Honig wird zäher
- Evtl. Temperaturerhöhung
- Abfüllen
- Lagerung

Abfüllen in Lagerbehälter

=>

Abfüllen:

- Lagerung (mind. 2 Wochen)
- Honig wird hart aber fein

Aufbereitung aus Lagerbehälter

- Vorsichtige Erwärmung (35-38°C)
- Durchmischen (kurz)
- Abfüllen
- Lagerung

Kristallisation

Temperatur und Honigkristallisation

<5°C	keine Kristallisation, zu hohe Viskosität
5°C	Kristallkeimbildung
15-19°C	optimales Kristallwachstum
ca. 25°C	abnehmende Kristallisation
>30°C	Aufschmelzen der Kristalle
>50°C	nach dem Abkühlen stark verzögerte Re-Kristallisation