



# Marche à suivre pour la détermination de la teneur en eau avec le réfractomètre manuel

- Le miel doit être exempt de cristaux (liquide)
- Le réfractomètre manuel doit être propre
- Mettre l'échantillon de miel sur le prisme
- Fermer le clapet
  - Toute la surface du prisme doit être recouverte de miel
  - Il ne doit pas y avoir de bulles d'air
- Diriger le réfractomètre vers une bonne source de lumière: surfaces claire/foncée avec une ligne horizontale de démarcation très nette, qui doit être exacte et franche
- Correction de la température



# Préparation du miel

- Pour la détermination de la teneur en eau, le miel doit être liquide, autrement dit l'échantillon doit être transparent à contre-jour
- Liquéfaction du miel:
  - Mélanger le miel avant le prélèvement de l'échantillon
  - Utiliser un pot en verre ou en plastique hermétique à l'air
  - Chauffer le miel au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit liquide
  - Le pot de verre ou de plastique doit rester fermé pendant le refroidissement