



COMMENT EMBALLER LE SIROP D'ÉRABLE

- 1- Le sirop d'érable doit être embouteillé chaud pour être certain qu'il ne fermente pas. C'est nécessaire parce que le sirop d'érable ne contient aucun conservatif ou stabilisant. Peu importe de quelle façon le sirop est réchauffé, seule la température est importante. Cependant, à chaque fois que le sirop est réchauffé, il deviendra plus foncé ce qui pourrait changer le grade. L'intensité de la chaleur, le temps de cuisson et le type de contenant pourraient aussi avoir un impact sur le produit. Il n'est pas nécessaire d'amener le sirop à ébullition pour le réemballer.
- 2- S'assure que le taux de sucre est bon. La bonne valeur de 6 Brix (66 % de sucre). Si le sirop est sous cette valeur, il devra être bouilli plus longtemps. S'il est trop épais, il faudra introduire de l'eau d'érable ou de l'eau pure pour abaisser le taux de sucre. C'est important de ne pas embouteiller du sirop trop épais. Le sucre va cristalliser et se déposer au fond de contenant. Le taux de sucre peut être mesuré à l'aide d'un densimètre ou d'un hydromètre.
- 3- Le sirop doit être emballé à une température d'au moins 180°F, idéalement à 185°F. Si la température d'emballage est plus basse, le sirop pourrait fermenter et se gaspiller après quelque temps.
- 4- Idéalement, toujours filtrez le sirop après l'avoir réchauffé, même s'il a déjà été filtré.
- 5- S'assurer que les contenants sont propres.
- 6- Quand on remplit de petits contenants, surtout en verre, chauffer le sirop plus que 180°F parce que le contenant va absorber beaucoup de chaleur, diminuant la température du sirop. Une autre façon de contourner le problème est de préchauffer les bouteilles avant de les emplir.
- 7- En refroidissant, le sirop d'érable se contractera de 4 %. Se rappeler de cela quand vous déciderez à quel niveau remplir les contenants.



- 8- Quand les contenants sont pleins, rapidement fermer le bouchon et tourner le contenant sur le côté ou à l'envers pour 30 secondes, pour stériliser l'intérieur du bouchon.
- 9- Des personnes recommandent de refroidir rapidement les contenants scellés afin d'avoir le sirop le plus pâle possible.
- 10- Une note au sujet des contenants de plastique; la plupart des contenants de plastiques n'ont pas de barrière d'oxygène. Ça veut dire que le sirop emballé dans ces contenants sera oxydé par l'oxygène qui passera au travers du plastique. Après quelques semaines, le sirop commencera à foncer. Toujours attendre à la dernière minute avant d'emballer du sirop dans un contenant de plastique parce qu'au bout de 2 ou 3 mois vous allez perdre au moins 1 grade et vos étiquettes ne seront plus bonnes. Certaines compagnies offrent un recouvrement de latex sur leurs contenants. Ça aide, mais leur effet ne dure que 2 à 3 mois. Enfin, il y a aussi des contenants multicouches qui sont moulés avec une barrière d'oxygène. Dans ce type de contenant, le sirop ne perdra pas de ses propriétés, tout comme un contenant de verre ou de métal.

