

HONEY WINES: ADDED VALUE TO YOUR HONEY PRODUCTION

One of honey's most productive and ancient application is the making of one direct most, in a 33 % of diluted honey in water, with spices, fruits, etc.

As an economic alternative I've begun working with operculum honey, that is honey obtained after the melting of wax. Being the color of these honey, a little bit darker than pure honey, the taste is almost burnt, sometimes this honey can not be used, due to a metallic taste. The method of extraction is very important if we want adjust the quality.

As it is a handcrafted production, we could test the final price, per bottle, which was established after many years of experience, as 2.5 Kilos of the same year honey in bulk.

The wine increases the price, as well as the quality up to ten years old.

As the test case bottles were ¾ lts. the price per liter is equivalent to three kl. of honey.

Then, as the most is 330gr/litre, the relation between the main input and the final price is approximately, nine times ($330 \text{ grs} \times 9 = 2970 \text{ grs}$)

If we can replace pure honey by operculum honey, the gains duplicates; as recuperated honey costs half its price.

Finally my advice is that the substitution should be of only one half, according to the above mentioned operculum honey characteristics.

Ricardo Enrique Chambers

VINOS DE MIEL: VALOR AGREGADO A SU PRODUCCIÓN DE MIEL.

Una de las aplicaciones mas productivas y antiguas es la fabricación de mostos directos a partir de un 33% de miel diluída en agua, con especias, frutas, etc.

Como alternativa más económica comencé trabajando con miel de opérculo, esto es miel obtenida después de la fusión de la cera. El color de esta miel es un poco más oscuro que el de la miel pura, el sabor es un poco ahumado, algunas veces esta miel no puede ser usada debido a un dejo metálico en su sabor. Por lo tanto el método de extracción es muy importante si deseamos optimizar la calidad.

Como es una producción artesanal, hemos podido estimar el precio final por botella, como el equivalente a 2.5 kilos de miel en el tambor.

El vino incrementa la calidad así como el precio, con el añejamiento de hasta 10 años.

Como el mosto contiene 330 gr miel/litro, la relación entre el principal elemento y el precio final es aproximadamente de nueve veces más ($330 \text{ gr.} \times 9 = 2970 \text{ gr}$) (NB: las botellas mencionadas son de ¾ lt.)

Si reemplazamos miel pura por miel de opérculo, las ganancias se duplican, ya que la miel recuperada cuesta la mitad de precio.

Para concluir, recomendaría que se reemplace por miel de opérculo, solo hasta la mitad, de acuerdo a las características de esta, arriba mencionadas.

Ricardo Enrique Chambers

e-mail: ricardochambers@yahoo.com.ar