

# Le sirop d'érable

## Entaillage

## Collecte

## Évaporation

## Embouteillage

## Classification



On entaille jamais un érable dont le tronc fait moins de 20 cm de diamètre

Le meilleur moment pour entailler ses a la mi-février mi-mars

Le trou se fait à 6 cm à partir de l'écorce

L'eau d'érable contient de 2 % à 3% de sucre

Il faut entre 35 et 40 litres d'eau d'érable pour obtenir un litre de sirop.



Il est important d'atteindre le juste niveau d'évaporation car, si le sirop est trop dense, il cristallisera ; par contre, s'il est trop liquide, il risque de fermenter. La température idéale à donner au sirop d'érable est de 3,5 °C de plus que la température d'ébullition de l'eau



Une conserve de sirop d'érable, tant qu'elle est scellée et maintenue à une température adéquate, peut se conserver durant une très grande période

Une équipe de chercheurs de l'Université Laval a démontré des propriétés anti-inflammatoires d'une molécule présente dans le sirop d'érable



En 2011 le sirop d'érable a rapporté 610 millions de dollars

Sirop d'érable	
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g	
Apport énergétique	
Joules	1088 kJ
(Calories)	(260 kcal)
Principaux composants	
Glucides 67,04 g	
- Amidon	? g
- Sucres	67,90 g
- Fibres alimentaires	0,0 g
Protéines 0,04 g	
Lipides 0,06 g	
- Saturés	0,007 mg
Eau 32,39 g	
Minéraux & Oligo-éléments	
Calcium	102 mg
Fer	0,11 mg
Magnésium	21 mg
Phosphore	2 mg
Potassium	212 mg
Sodium	12 mg
Zinc	1,47 mg
Vitamines	
Provitamine A	0 mg
Vitamine A	0 mg

