

## **Закисание меда**

Закисание меда происходит при выкачке и хранении незрелого меда, так как более густой мед опускается на дно, а на поверхности отстаивается наиболее жидкая часть его. При хранении в сыром помещении тоже происходит разжижение меда вследствие его гигроскопичности. В жидком отстое поселяются грибки и бактерии, которые превращают сахар сначала в спирт, а затем в уксусную кислоту.

---

Литература: Тарасов Е.Я. Эффективное пчеловодство. Все о домашнем пчеловодстве. - Ростов н/Д.: Издательский дом "Владис", М.: Издательский дом "РИПОЛ Классик", 2007. <http://www.vladisbook.ru/> Издательский дом "Владис", <http://www.ripol.ru/> Издательский дом "РИПОЛ Классик"

© Гришин Михаил, 2014 г., [mail@grishinmv.ru](mailto:mail@grishinmv.ru), <http://www.medoviy.ru>