



La Butineuse #Diagora Printemps 2022



Un Printemps 2022 difficile mais de bonnes réserves de miel constituées !

→ Dans la Ruche Bleue, une nouvelle Reine a pris le relai en début de saison et la colonie a récupéré une bonne dynamique

→ La Ruche Jaune est populeuse et active !

Les abeilles ont bien travaillé au début du Printemps mais ont un peu souffert de la sécheresse par la suite...

La production de miel en cours reste bonne



Prochaines étapes

La récolte

La division des colonies pour doubler les chances de survie face au frelon



Les Abeilles de #Diagora



Qu'est-ce que la cire d'abeille ?

Production de la cire d'abeille

La cire est produite par les glandes cirières de l'abeille. Elle sert à construire les alvéoles qui contiennent le miel, le pollen et le couvain.

Les ouvrières possèdent huit glandes cirières situées sur certains segments de l'abdomen.

L'importance des glandes cirières varie suivant l'âge de l'ouvrière et atteignent leur maximum vers le 12^e jour après la naissance. Elles commencent à décroître à partir du 18 ou 19^e jour jusqu'à la mort de l'abeille.

Pendant cette période, les écailles de cire produites par ces glandes sont malaxées par les mandibules.

L'abeille y incorpore un solvant d'origine salivaire qui rend son malaxage plus aisé.

Ainsi trituré, l'écaille de cire entre dans la construction du rayon ou sert à l'operculation des alvéoles remplies de miel !

Composition et propriétés de la cire d'abeille

La cire d'abeille est de nature lipidique. Elle renferme des hydrocarbures saturés, des acides ou hydroxy-acides, des alcools, des pigments (provenant surtout du pollen et de la propolis) ainsi que des substances provenant du couvain.

La cire d'abeille se présente comme un corps solide à la température ordinaire, cassante à basse température < 18° C mais devenant rapidement plastique aux environs de 35 à 40°C.

La coloration de la cire peut se modifier en vieillissant ; c'est ainsi que la cire "vierge" est blanche puis jaune.

Elle brunit rapidement en vieillissant au point de devenir presque noire...

Cette coloration est provoquée par diverses substances qui se déposent sur les rayons.

La cire résiste parfaitement à l'hydrolyse et à l'oxydation naturelle et est totalement insoluble dans l'eau.

Les acides et les sucs digestifs des animaux ne peuvent la détruire, à l'exception de ceux des larves de fausse-teigne (papillon ravageur de la ruche).

