

unos 77 mm, con una ligera inclinación hacia arriba, para facilitar el flujo de la savia. Luego se introduce en el agujero un caño de plástico o de metal.

Normalmente, las operaciones de sangría comienzan hacia mediados de marzo, cuando la temperatura sube a 5°C. La savia fluye durante varios días hasta que la temperatura sube demasiado, normalmente hacia finales de abril.

Recogida de la savia

La savia se recoge dentro de las 48 horas siguientes a la sangría y después se filtra y hierve. Si se deja calentar antes de hervirla se obtendrá un jarabe oscuro de baja calidad. La mayor parte de la savia se recoge en cubos, hoy ya de plástico, colgados de los caños, que se vacían en tanques y se transportan a las calderas de condensación en vehículos de motor o en narrias tiradas por caballos. Sin embargo, en diversos lugares se está substituyendo este método con un sistema de tubería de plástico y vacío. Este método, utilizado actualmente por unos 20 productores, hace que la savia fluya por un tubo de plástico de unos 6 mm, unido al caño a unos 129 cm del suelo, hacia una tubería principal de unos 2,5 cm que transporta la savia hasta un depósito del que se abastecen los condensadores.

Condensación de la savia

El jarabe de arce se obtiene haciendo hervir la savia en un condensador dividido en varias secciones por las que fluye la savia. Debe alcanzar una temperatura del 4°C sobre el punto de ebullición del agua. Por ejemplo, si el agua hierve a 99°C en el lugar donde se encuentra el condensador, se necesitarán 103°C para hervir la savia de arce. Para evitar que la savia hierva demasiado, se cuelga un trozo de grasa sobre la misma a fin de que la ebullición cese cuando las burbujas entran en contacto con la grasa.

Normalmente se requieren entre 140 y 180 litros de savia para producir de



Eric Cargill

Este muchacho inspecciona un tradicional cubo de madera para savia.

4 a 5 litros de jarabe de arce, dependiendo del dulzor de la savia. Para conseguir un jarabe de alta calidad se requiere una temperatura uniforme, puesto que, el producto adquiere su sabor o lo pierde durante la ebullición. Los condensadores de petróleo o gas producen un calor más uniforme que los de leña y además, ahorran mucho trabajo.

Envasado, almacenamiento y comercialización

Cuando el jarabe está listo, se filtra y envasa en recipientes de diversos tamaños, según su destino comercial. Esta operación se lleva a cabo cuando el jarabe está todavía caliente, a unos 87°C o más, para que el calor esterilice el recipiente y evite, al mismo tiempo, que el jarabe se agrie. Una vez envasado, debe almacenarse el jarabe en lugar fresco y seco, a unos 5°C si es posible, dejándose espacio entre los envases para permitir la circulación del aire.

(Cont. p. 8)