



COMMENT ENTAILLER UN ÉRABLE À LA CHAUDIÈRE?

Matériel requis pour l'entailage :

- Une perceuse
- Une mèche de 5/16 po (idéalement une mèche conçue pour l'entailage)
- Un maillet en bois ou en métal

Pour l'entailage, assurez-vous de choisir une partie saine de l'érable pour placer votre entaille. L'érable doit avoir un diamètre d'au moins 10 po (25 cm) à la hauteur de la poitrine. D'abord, enlevez délicatement l'écorce superflue (si nécessaire). Le trou à percer pour le chalumeau doit avoir une profondeur de 1¾ po (4.5 cm) et avoir une très légère pente vers le bas (environ 5 degrés) afin de favoriser l'écoulement de l'eau dans la chaudière. Soufflez à l'intérieur du trou pour faire sortir les copeaux de bois, s'il en reste.

Insérez ensuite délicatement votre chalumeau dans le trou. Prenez un maillet léger en bois ou en métal. Frappez délicatement (par petits coups) sur votre chalumeau. Dès que vous entendez un son différent à l'impact de votre marteau sur le chalumeau, cessez de frapper. Si vous frappez trop fort, vous risquez de fendre votre entaille. Il est préférable d'avoir à frapper de nouveau sur le chalumeau lors de la première coulée que de frapper trop fort. Installez ensuite votre chaudière sur le crochet et le couvercle à l'aide de la broche incluse. Vous devez tirer sur la broche et l'enfiler dans le petit trou au-dessus du chalumeau.

Pour toute question, communiquez avec votre magasin **CDL**. Visitez également notre site Internet au www.cdline.ca. Vous y trouverez une foule de renseignements.

Bonne saison!

Tout d'abord, voici quelques notions à savoir :

- La durée et le moment de la saison des sucres varient d'une année à l'autre et selon la région où se trouvent vos entailles. Généralement, elle a lieu aux alentours de la mi-mars à la mi-avril et dure 3 semaines. Il vous faut donc être prêt à recueillir l'eau au début du mois de mars, mais il faut suivre la météo et attendre que les conditions soient propices à la coulée.
- Pour avoir une coulée, la température doit descendre sous le point de congélation la nuit et monter au-dessus du point de congélation le jour.
- Un érable peut donner, au maximum, un gallon d'eau par jour. Entaillé à la chaudière, un érable vous donnera de l'eau sucrée en moyenne de 2 Brix (pourcentage du taux de sucre). Donc, si l'eau est à 2 Brix, vous devrez faire bouillir un peu moins de 45 gallons d'eau d'érable (ratio de 40 à 45 pour 1) pour faire un gallon de sirop.
- La saison se termine lorsque l'eau devient brouille et que le sirop devient foncé avec un goût très prononcé et amer.