

## FICHA TÉCNICA

**PRODUCTO**

Extracto alcohólico de propóleo (30 %)

**INGREDIENTES**

Propóleo, etanol alimentario (Larsand) y agua mineral natural (Bezoya)

**MÉTODO  
DE ELABORACIÓN**

1. Recolectamos el propóleo en los apiarios del bosque, donde tenemos las colmenas de las abejas. Utilizamos unas [rejillas de plástico alimentario](#) que se comercializan en el mercado de material apícola y que colocamos encima de los cuadros de las alzas. Estas rejillas de plástico son esenciales para poder recoger propóleo limpio directamente de las colmenas.



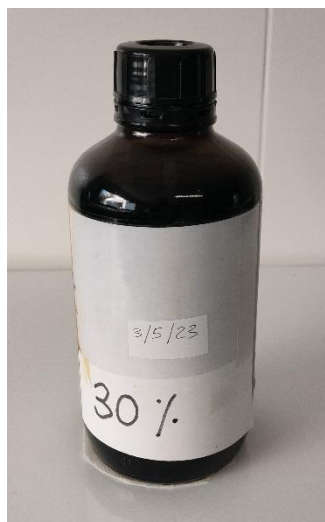
2. El propóleo tiene una consistencia resinosa y pegajosa. Estas rejillas plásticas que contienen el propóleo, las colocamos directamente en unas bolsas grandes de plástico y ya en casa, en el obrador, lo introducimos todo, inmediatamente en el congelador. Sólo si congelamos el propóleo, lo podemos separar de estas rejillas plásticas, simplemente retorciéndolas. Y el aspecto que tiene el propóleo es el que se muestra en las siguientes fotografías,



3. Esta es ya la materia prima con la que hacemos el extracto alcohólico o tintura madre.
4. Hemos utilizado etanol alimentario de la marca Larsand, que rebajamos con agua mineral natural [Bezoya](#), por ser de mineralización muy débil, hasta 70°.
5. La tintura madre que preparamos, con todos estos ingredientes, es al 30% de propóleo en peso. Y el 70% restante, en peso, es el etanol de 70°, que nos hace de disolvente para extraer los principios activos del propóleo sólido.
6. Utilizamos un recipiente de vidrio de boca ancha y tapa de rosca para juntar todos los ingredientes de este extracto. Este recipiente lo tenemos forrado con papel de aluminio, porque los componentes del propóleo son fotosensibles.



7. Durante un período no inferior a los dos meses, agitamos diariamente este recipiente, durante unos minutos, porque así, mecánicamente, también favorecemos la disolución, por el alcohol, de los principios activos del propóleo.
8. Pasado este período, filtramos esta tintura madre utilizando un embudo de vidrio, filtros de papel, vaso de precipitados y finalmente reservamos el extracto en botellas de vidrio ámbar.



9. El extracto alcohólico de propóleo que obtenemos de esta manera es un producto homogéneo como consecuencia del filtrado.

ENVASE (Vidrio)

El producto final, el extracto alcohólico de propóleo al 30 %, lo envasamos en recipientes de vidrio ámbar de 30 o 50 ml, pipeteando desde las botellas dónde guardamos todo el lote, hasta estos recipientes para la venta al público. El tapón de estos envases es de rosca con cuentagotas.



PESO NETO

Los envases al detalle actualmente son de 30 ml.