

## Palette de couleurs pour la classification du sirop d'érable

### Avant-propos

La palette de couleurs permet d'**estimer** visuellement la classe de couleur du sirop d'érable de Catégorie A. La classe de couleur du sirop d'érable est définie par son pourcentage de transmission de lumière (%T). Ainsi, la couleur ne réfère pas seulement à la teinte, mais bien à la quantité de lumière qui passe au travers du sirop d'érable.

La réglementation regroupe les pourcentages de transmission de lumière (%T) en quatre classes :

Couleur	Doré, goût délicat	Ambré, goût riche	Foncé, goût robuste	Très foncé, goût prononcé
Transmission de lumière	Au moins 75 %	Inférieur à 75 % et au moins 50 %	Inférieur à 50 % et au moins 25 %	Inférieur à 25 %

Les couleurs de la palette représentent les limites inférieures de chacune des classes de couleurs.

### Mode d'emploi

- 1- Remplir une des bouteilles fournies avec le sirop d'érable à évaluer, puis refermer le couvercle. S'assurer que le sirop d'érable est bien filtré au préalable. Attendre qu'il n'y ait plus de bulles d'air dans le sirop d'érable pour procéder à l'évaluation.
- 2- Tenir la bouteille pleine et la palette de couleurs côte à côte et face à une fenêtre. Il est important d'être dans un endroit bien éclairé; une fenêtre faisant face au nord par exemple.
- 3- Comparer la couleur du sirop d'érable à celles de la palette. Identifier la classe de couleur à l'aide du tableau suivant :

Échantillon	Classe de couleur
Similaire ou plus pâle que Doré	Doré, goût délicat
Similaire ou plus pâle que Ambré et plus foncé que Doré	Ambré, goût riche
Similaire ou plus pâle que Foncé et plus foncé que Ambré	Foncé, goût robuste
Similaire ou plus pâle que Très foncé et plus foncé que Foncé	Très foncé, goût prononcé

4- Vider le contenu de la bouteille. Laver, rincer et assécher la bouteille et le couvercle.

5- Ranger la palette de couleurs à l'abri de la lumière dans sa boîte d'origine après chaque utilisation.

### Mise en garde

- La palette de couleurs n'est qu'un outil d'**estimation** de la classe de couleur du sirop d'érable. Son utilisation ne garantit pas une classification exacte selon la méthode officielle.
- La classe de couleur ne peut être précise qu'avec une mesure du pourcentage de transmission de lumière (%T) réalisée au spectrophotomètre.
- Ne pas utiliser la palette de couleurs après la date de péremption inscrite sur la boîte.
- Au besoin, nettoyer la palette de couleurs avec un savon et un linge doux.
- Utiliser seulement les bouteilles fournies dans le coffret pour s'assurer de la fiabilité de la comparaison de couleurs.

## Colour palette for maple syrup grading

### Foreword

The colour palette enables to visually **estimate** the colour classes of Grade A maple syrup. The colour class of maple syrup is defined by its Percentage of Light Transmission (%T), which means that the colour does not necessarily refer to the tint but refers the amount of light that can pass through the maple syrup.

Regulations group the percentage of Light Transmission (%T) into four classes :

Colour	Golden, delicate taste	Amber, rich taste	Dark, robust taste	Very dark, strong taste
Light transmission	At least 75 %	Less than 75% and at least 50%	Less than 50% and at least 25%	Less than 25%

The colours on the palette represent the lower limits of each of the colour classes.

### Instructions

1- Fill one of the bottles provided with the maple syrup to be evaluated, then close the lid. Make sure the maple syrup is well filtered beforehand. Wait until there are no more air bubbles in the maple syrup to proceed with the evaluation.

2- Hold the full bottle and the colour palette side by side facing a window. It is important to be in a well-lit area; a window facing north for example.

3- Compare the maple syrup colour to those on the palette. Identify the colour class using the following table:

Sample	Colour class
Similar or lighter than Golden	Golden, delicate taste
Similar or lighter than Amber and darker than Golden	Amber, rich taste
Similar or lighter than Dark and darker than Amber	Dark, robust taste
Similar or lighter than Very dark and darker than Dark	Very dark, strong taste

4- Empty the bottle. Wash, rinse and dry the bottle and the lid.

5- Store the colour palette away from light in its original box after each use.

### Warning

- The colour palette is a tool that only provides an estimate of the maple syrup colour class. Its use does not guarantee an exact classification according the official method.
- The colour class can only be precisely determined with the Percentage of Light Transmission (%T) measured by a spectrophotometer.
- Do not use the colour palette after the expiry date written on the box.
- If necessary, clean the colour palette with a soap and a soft cloth.
- Use only the bottles provided in the kit to ensure reliable colour comparison.