



Metsänomistajat
PÄIJÄT-HÄME



Elinkeino- liikenne- ja
ympäristökeskus



Koivun mahla

Betula pendula, Betula pubescens

Mahla on koivun ravintonestettä, jota virtaa koivun rungossa runsaasti aikaisin keväällä. Mahla sisältää 99 prosenttia vettä ja prosentin kuiva-aineita: sokereita, hedelmähappoja, proteiinia, kivennäis- ja hivenaineita.

Keruu aika ja tuotto

Mahla alkaa virrata koivuissa kun lumet sulavat. Valutusaika kestää lehtisilmujen puhkeamiseen saakka eli 2–4 viikkoa sääoloista riippuen. Tuotto riippuu koivun koosta, kunnosta ja vuodesta. Kuitupuukokoinen puu tuottaa mahlaa 2–4 litraa/vrk ja iso tukkipuu 10–15 litraa. Keskimääräinen tuotto on 50–300 litraa/puu mahla-kauden aikana. Paras mahlapuu on iso, terve ja tuuhealatuksinen. Rauduskoivun mahla on laadukkainta, mutta hieskoivusta mahlaa valuu enemmän.¹

Keruu

Mahlakoivuja valitessa on hyvä huomioida, että porausreikä aiheuttaa hitaasti leviävän tummentuman puuaineeseen. Puu on käytettävä pian keruun jälkeen tai hyödynnettävä se polttopuuksi.

Mahlan talteenottoon tarvitaan porakone, 10–12 mm poranterä, reikään sopivaa elintarvikekelpoista muoviputkea, holkki ja keruuastia. Keruuastiaksi käy 10 litran kannellinen valkoinen ämpäri tai kanisteri. Ammattimaisessa mahlankeruuissa koivikkoon rakennetaan valutuslinjasto, joka kerää mahlaa useista puista yhteen talteenottopisteeseen. Koivuun porataan 3–4 cm syvä reikä desinfioidulla poranterällä noin 30 cm korkeudelle maasta. Samaan puuhun voidaan porata 2–4 reikää mahlan tuoton lisäämiseksi.¹ Letku kiinnitetään holkkiin ja sen toinen pää laitetaan keruuastiaan pienestä reiästä, jotta mahlaan ei pääse roskia.

Keruuastia kannattaa laittaa varjon puolelle ja peittää sitä lumella tai vaalealla kankaalla. Astia on vaihdettava 1–2 kertaa päivässä. Letku ja keruuastia on puhdistettava jokaisen tyhjennyksen jälkeen. Valutuksen jälkeen reiät jätetään avoimiksi.

➡ **MAHLAN KERUU VAATII MAANOMISTAJAN LUVAN!**

Käsittely

Mahla säilyy jääkaapissa noin vuorokauden ajan. Mahla käsitellään heti keruun jälkeen pakastamalla, steriloinnilla +180 asteessa, suodattamalla tiheällä suodattimella, lisäämällä sitruunahappoa¹ tai pastöroinnilla yli +70 asteessa.

Käyttö

Mahlaa on käytetty mm. kivennäis- ja hivenaineiden puutostiloihin, kevätväsymykseen, verensokerin ylläpitoon, suoliston aktivointiin ja siitepölyallergiaan¹. Mahla on erinomaista jano- ja urheilujuomaa. Mahlaa käytetään sellaisenaan tai juomien, kuten mehujen, viinien ja oluiden raaka-aineena. Kosmetiikassa mahlaa käytetään nesteinä veden sijasta.

Kaupallinen hyödyntäminen

Maanomistaja voi kerätä itse mahlaa ja myydä sitä jalostajalle. Mahlan hinta on sopimusasia. Maanomistaja voi myös vuokrata mahlakoivikon.

Lähde: ¹ Heli Pirinen (toim.). Luonnontuoteopas. Toimintaympäristö, työskentely ja tuotteistaminen luonnontuotelaalla. Opetushallitus. Juvenes Print – Suomen Yliopistopaino Oy, 2018. 384 s.