

MIEL D'AUBÉPINE

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Cristallisation :** Vitesse : moyenne
Type : fine
- Odeur :** Intensité : forte
Type : fleur d'aubépine, végétal humide, soufré, fromage
- Saveur :** Peu acide, peu amère et persistante.
- Arôme :** Intensité : forte
Type : végétal humide, fromage, chou
- Couleur :** Ivoire



MIEL DE CHÂTAIGNIER

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Cristallisation :** Vitesse : lente
Type : liquide ou cristallisé à gros grains
- Odeur :** Intensité : moyenne
Type : agrume, végétal, résiné
- Saveur :** Très amère et très persistante.
- Arôme :** Intensité : forte
Type : résiné, fumé, cassonade, végétal sec
- Couleur :** Ocre jaune foncé



MIEL DE FRUITIERS

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Cristallisation :** Vitesse : moyenne
Type : fine à très fine
- Odeur :** Intensité : moyenne
Type : fleur du fruitier, végétal humide, fromage
- Saveur :** Peu acide.
- Arôme :** Intensité : moyenne
Type : floral, végétal frais, artichaut, cassonade
- Couleur :** Jaune pâle



MIEL D'AUBÉPINE

RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA RÉCOLTE

Période de miellée : mai (fin de miellée de printemps).
Type de miel : nectar parfois accompagné de miellat, rarement à l'état monofloral.
Avertissement particulier :-

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : $\pm 4,2$ (3,8 - 4,5)
Conductivité : faible à moyenne (0,1 - 0,5 mS/cm)
Teneur en enzymes : moyenne

CARACTÉRISTIQUES POLLINIQUES

Densité pollinique : très faible (± 6000 pollens/10 g)
Dimension : $\pm 40 \mu\text{m}$
Description : 3 sillons



MIEL DE CHÂTAIGNIER

RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA RÉCOLTE

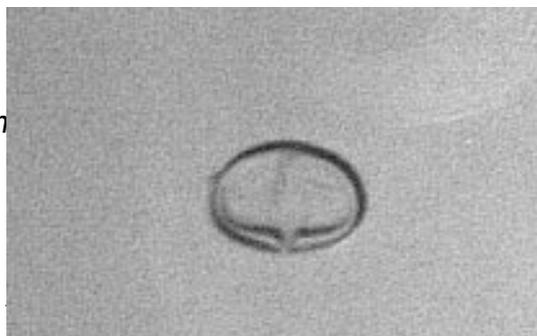
Période de miellée : fin juin, début juillet
Type de miel : nectar et/ou miellat en proportion fort variable en fonction des lieux et des années.
Avertissement particulier :-

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 5 (4,2 - 6,5)
Conductivité : moyenne à forte (0,25 - 2 mS/cm)
Teneur en enzymes : forte

CARACTÉRISTIQUES POLLINIQUES

Densité pollinique : très élevée (± 90.000 pollens/10 g)
Dimension : $\pm 15 \mu\text{m}$
Description : 3 sillons, 3 pores



MIEL DE FRUITIERS

RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA RÉCOLTE

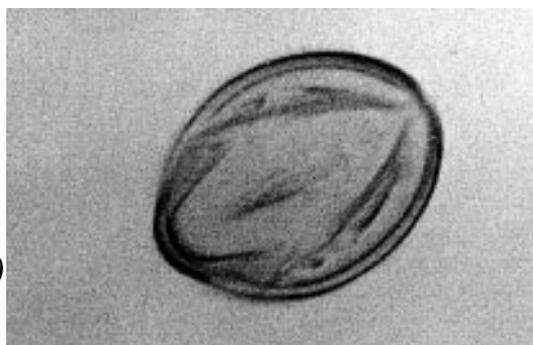
Période de miellée : avril
Type de miel : nectar souvent accompagné de miellat en proportion variable en fonction des années.
Avertissement particulier : nécessite des colonies précoces, surtout sur poirier. Il faut placer les colonies après le début de la floraison.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : $\pm 4,5$ (3,8 - 5)
Conductivité : faible à forte (0,19 - 1 mS/cm)
Teneur en enzymes : moyenne

CARACTÉRISTIQUES POLLINIQUES

Densité pollinique : moyenne (± 30.000 pollens/10 g)
Dimension : $\pm 40 \mu\text{m}$
Description : 3 sillons



MIEL DE PHACÉLIE

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Cristallisation :** Vitesse : rapide
Type : miel à grains très fins
- Odeur :** Intensité : très faible
Type : agrumes, fruits
- Saveur :** Peu acide, non persistante.
- Arôme :** Intensité : faible
Type : beurré, fruits, clou de girofle
- Couleur :** Blanc cassé



MIEL DE SAULE

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Cristallisation :** Vitesse : rapide
Type : fine à très fine
- Odeur :** Intensité : faible
Type : frais, feuilles froissées, herbes, boisé, médicaments
- Saveur :** Peu acide et persistante.
- Arôme :** Intensité : moyenne
Type : frais, végétal, pomme, fruit confit, pharmacie
- Couleur :** Vanille



MIEL DE MIELLAT

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Cristallisation :** Vitesse :
Type :
- Odeur :** Intensité :
Type :
- Saveur :** :
- Arôme :** Intensité :
Type :
- Couleur :** :



MIEL DE PHACÉLIE

RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA RÉCOLTE

Période de miellée : juillet

Type de miel : exclusivement du nectar

Avertissement particulier : la récolte est fort variable en fonction des années et du type de sol.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : ± 4

Conductivité : moyenne (0,15 - 0,5 mS/cm)

Teneur en enzymes : moyenne

CARACTÉRISTIQUES POLLINIQUES

Densité pollinique : moyenne (± 50.000 pollens/ 10 g)

Dimension : $\pm 20 \mu\text{m}$

Description : 6 (5) sillons



MIEL DE SAULE

RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA RÉCOLTE

Période de miellée : mars

Type de miel : exclusivement du nectar

Avertissement particulier : nécessite des colonies particulièrement précoces et des petites hausses.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : $\pm 4,2$

Conductivité : moyenne (0,2 - 0,5 mS/cm)

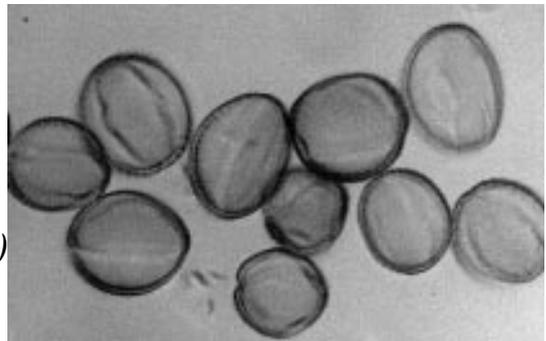
Teneur en enzymes : moyenne

CARACTÉRISTIQUES POLLINIQUES

Densité pollinique : moyenne (± 40.000 pollens/ 10 g)

Dimension : $\pm 25 \mu\text{m}$

Description : 3 sillons



MIEL DE MIELLAT

RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA RÉCOLTE

Période de miellée :

Type de miel :

Avertissement particulier :

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH :

Conductivité :

Teneur en enzymes :

CARACTÉRISTIQUES POLLINIQUES

Densité pollinique :

Dimension :

Description :