



Analyse Miels SIG Genève 2020



Soutenu par GENILEM
Lauréat Prix IDDEA 2012

B E E S
4 Y O U
G E N È V E

BEES4YOU.CH

Miel SIG Printemps 2020: Un miel toutes fleurs!

Analyses sensorielles

Texture : Cristallisée

Odeur : Végétale, de type végétal sec, fruitée
Intensité moyenne
Persistance moyenne

Saveur : Végétale, fruitée
Sucrosité élevée
Intensité moyenne
Persistance moyenne

Analyse Pollinique

Densité : Moyenne

Nectar dominant (>45%)



Brassicacées

Nectars d'accompagnement (<15%)



Trèfle



Phacélie



Erable



Robinier
(faux-acacia)



Miel SIG Eté 2020: Un miel de caractère!

Analyses sensorielles

Texture : En voie de cristallisation

Odeur : Fruitée, avec de légères notes florales
Intensité moyenne
Persistance moyenne

Saveur : Fruitée, de type fruits cuits
Sucrosité assez élevée
Intensité moyenne
Persistance moyenne

Analyse Pollinique

Densité : Faible

Nectar principal (15% < 45%)



Brassicacées

Nectars d'accompagnement (<15%)



Trèfle Blanc



Châtaignier



Tilleul



Erable



Zone de Butinage Berges de Vessy

