








Miels monofloraux suisses: récolte et propriétés sensorielles

							
	Acacia <i>Robinia pseudoacacia</i>	Châtaignier <i>Castanea sativa</i>	Colza <i>Brassica napus</i>	Dents-de-lion <i>Taraxacum offic.</i>	Rhododendron <i>Rhododendron spp.</i>	Tilleul <i>Tilia spp.</i>	Sapin <i>Abies, Picea</i>
Période de récolte	Juin	Juin- Juillet	Avril-Mai	Avril-Mai	Juin-Août	Juin- Juillet	Juin-Août
Région de récolte	Tessin	Tessin	Nord des Alpes	Nord des Alpes	Alpes	Toute la Suisse	Nord des Alpes
Quantité de récolte	faible-moyenne	grande	grande	faible-moyenne	faible	faible	grande
Couleur Intensité Caractère	claire blanc à jaune clair	foncée brun roux plus ou moins foncé	claire blanc à jaune clair	moyenne jaune doré	claire blanc à jaune clair	claire à moyenne jaune clair à foncé	foncée brun roux - brun foncé
Nez Intensité Caractère	faible, floral-fruité	forte chimique	moyenne végétal, chou	forte animal-vulgaire	faible végétal	moyenne à forte menthe	moyenne résineux, balsamique
En bouche Intensité Douceur Caractère	faible moyennement doux végétal, frais, fruité	forte faiblement doux amer, astringent	moyenne moyennement doux végétal, fruité	forte moyennement doux animal, floral	faible moyennement doux végétal, frais, fruité	forte moyennement doux mentholé, chimique légèrement amer	moyenne moyennement doux résineux, malté
Aspect	reste longtemps liquide	reste longtemps liquide cristallisation moyenne à grossière	cristallise rapidement cristallisation fine	cristallise rapidement cristallisation fine	cristallise en 3 à 6 mois, granulation variée	cristallise en 3 à 6 mois, granulation variée	reste longtemps liquide, cristallisation moyenne à grossière