

Au Bon Miel



Vocabulaire de base - Dégustation miels

Examen visuel

- 0 - manque de couleur
- 1 - légère écume
- 2 - propre , débris
- 3 - traces blanches, marbrures
- 4 - strates (séparation de phase)

Examen olfactif

- 1 - puissance faible à forte
- 2 - végétal, fruité, floral, animal
- 3 - commun, quelconque
- 4 - odeur repérable (pomme, réglisse, résine, caramel ...)
- 5 - odeur de fumée, de fermentation

Examen gustatif

- 1 - Arômes élémentaires à décrire (fruit frais, épicé, caramélisé ...)
- 2 - Finesse
- 3 - longueur en bouche (court à long)

Ensemble

- 1 - jeune frais, passé, vieux, dégradé
- 2 - original, convenable, banal, défectueux