



AVEYRON
LABO

Pack Stabilité + Cristallisation

Comprendre la stabilité de votre
miel et son évolution dans le temps



Pourquoi ?

- Déterminer les risques de fermentation du miel
- Vérifier les conditions de conservation et de chauffe du miel
- Connaitre la stabilité microbiologique du produit
- Déterminer la vitesse de cristallisation du miel

Analyses

- Analyse du taux d'humidité
- Détermination de l'indice diastasique
- Analyse du pH
- Quantification du HMF
- Profil des sucres



R&D



Réactivité



Fiabilité

En pratique

Matrice : 200 g de miel

Protocole

- Prélever la quantité nécessaire dans un pot de prélèvement
- Analyses réalisées dans les 15 jours ouvrés suivant la réception de l'échantillon
- Rapport d'analyse présentant les résultats accompagnés des valeurs cibles ainsi que des recommandations

Quand

Le plus rapidement possible
après la mise en pots.



05 65 76 51 30
serviceclients@aveyron-labo.fr
www.aveyron-labo.com

195 Rue des Artisans
P.A. Bel Air
12 000 Rodez





**AVEYRON
LABO**

Le laboratoire d'analyses,
au service des éleveurs
& professionnels de la sélection

Notes :

05 65 76 51 30
serviceclients@aveyron-labo.fr
www.aveyron-labo.com

195 Rue des Artisans
P.A. Bel Air
12 000 Rodez

