



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Westertal-Ostertal

Fachzentrum Bienen und Imkerei Mayen

Honigqualität

aus dem Rheinland

Der dem Prüfbefund 2024-154 zugrunde liegende Honig
von Thorsten Hupprich

weist folgende Qualitätskriterien auf:

Der Honig entspricht in den untersuchten Kriterien der Honigverordnung vom 16. Januar 2004 und den Qualitätsanforderungen des D.I.B. (Stand 2018). Dieser darf zusätzlich mit dem Qualitätsprädikat "feine Auslese"/"feinste Auslese"/"extra feine Auslese" oder "Premium" bezeichnet werden.*

Sortenempfehlung: Sommertrachthonig

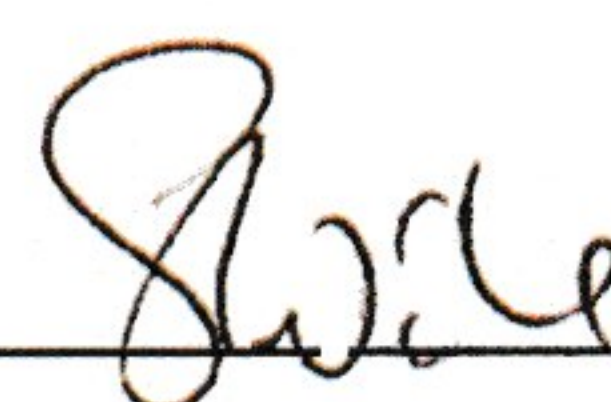
Der Honig weist folgende organoleptische Merkmale auf:

Aufmachung des Glases:	leichte Abweichung
Sauberkeit:	ohne Beanstandung
Konsistenz	klar flüssig
Mundgefühl:	seidenweich
Farbe:	bernstein
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	mittlere Süße, leicht fruchtig, zart herb
Aroma:	getrockneter Pfirsich, karamellisierte Birne, Muskatellertraube, Zitronenabrieb, gering Menthol
Abgang:	mittellang anhaltender Gesamteindruck
Empfehlung:	z.B. über Quarkspeise

Sensorische Beschreibung des Honigs:

Dieser klarflüssige Honig leuchtet mit einer sonnenblumengelben Farbe. Sensorisch vereint er eine dezente Ausprägung der Geschmacksrichtungen süß, fruchtig und herb. Im Fruchtbukett sind getrockneter Pfirsich, karamellisierte Birne und Muskatellertraube zu finden. Zitronenabrieb und etwas Menthol verleihen diesem Honig Spirit. Er sollte zu einer Quarkspeise gereicht werden oder einen Pfannkuchen zum Glänzen bringen.

Mayen, den 15. November 2024


(Laborleitung Honiglabor)

*Chemisch-physikalische Analyseparameter weiter Details im Prüfbefund 2024-154:

Wassergehalt:	15,8 %
Elektrische Leitfähigkeit:	0,74 mS/cm
Invertase-Aktivität:	154,2 U/kg (Siegenthaler)