

*Erica spp.*

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN: *Erica spp.* > 38%

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

<b>Aspecto visual (color):</b>	Ámbar claro - ámbar, entre 49 y 114 mm Pfund, generalmente con claras tonalidades rojizas.
<b>Aroma:</b>	Intenso y muy persistente a hojarasca en otoño, a humus, a setas.
<b>Gusto (sensaciones de boca):</b>	Gusto dulce, con un claro componente amargo y con claras notas saladas, que son mayores si hay acompañamiento de mielatos; en este caso aparecen notas malteadas en el retronasal.
<b>Tacto (cristalización):</b>	Tendencia a la cristalización variable: alta si lleva acompañamiento de leguminosas de pradera; baja si lleva acompañamiento de mielatos.

## COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	49-114
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	mínimo 0,6
Acidez libre (meq/kg)	máximo 50*
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8*

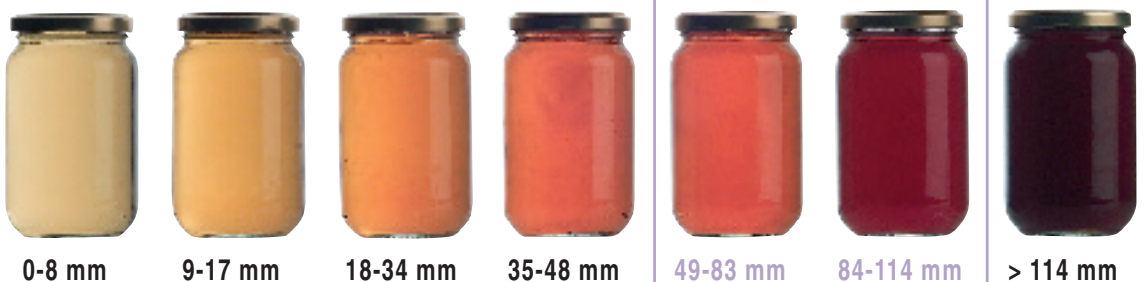
\* Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 en España

**ESPECTRO POLÍNICO:** leguminosas, cistáceas, zarza, asteráceas.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** matorrales del piso montano silíceo de toda la península.

**ÉPOCA:** verano.

### RANGO DE COLOR PFUND



brezos, urzes

Fco. JOSÉ ORANTES y ANTONIO G. PAJUELO  
FOTOS: autores  
y libro MIELES DE ESPAÑA y PORTUGAL