



*Lavandula spp.*

**PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:**  
*Lavandula vera, L. latifolia, sus híbridos\** > 12%

# espliego

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

<b>Aspecto visual (color):</b>	Blanco a ámbar, a veces un poco oscura si lleva algo de mielatos, 30-84 mm Pfund.
<b>Aroma:</b>	Floral con un claro componente de lavanda, extraordinariamente intenso y muy persistente; y con notas fenólicas.
<b>Gusto (sensaciones de boca):</b>	Gusto dulce con notas ácidas. Si es oscura, presencia de mielatos, puede tener ligeras notas saladas. Los aromas aumentan notablemente en el retronasal.
<b>Tacto (cristalización):</b>	Cristalización media, en tendencia y en tamaño de los cristales.

## COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	30-84
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 15*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,30
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:** otras labiadas, asteráceas, leguminosas, cistáceas, fagáceas.

*\* Si la planta dominante es un lavandín, híbrido cultivado con alta esterilidad polínica, los granos de polen escasearán y se verán numerosos a medio formar; en este caso es admisible como porcentaje de monofloridad un mínimo del 7 %.*

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** meseta norte.

**ÉPOCA:** verano.

## RANGO DE COLOR PFUND



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