



Calluna vulgaris

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Calluna vulgaris > 20%

calluna, biércol

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Ámbar claro a ámbar oscuro; mínimo 70 mm Pfund. Con tonalidades rojizas. Superficie extraordinariamente brillante y con ligeras ondulaciones por su elevada viscosidad.
Aroma:	Intenso y muy persistente a hojarasca caída al suelo en otoño.
Gusto (sensaciones de boca):	Dulce con claras notas amargas y saladas. Sensación gelatinosa en boca, por su elevada viscosidad.
Tacto (cristalización):	Cristalización con separación de texturas: aparecen cristales en medio de la masa gelatinosa, dando una sensación crocante.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	mínimo 70
Humedad (%)	máximo 20*
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: brezos, zarza, leguminosas, cistáceas.

ZONA DE PRODUCCIÓN: piso montano de macizos del centro y norte peninsular.

ÉPOCA: final de verano.

RANGO DE COLOR PFUND



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