

Lavandula stoechas

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Lavandula stoechas > 12%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Blanco – ámbar extra claro, máximo 50 mm Pfund.
Aroma:	Floral tenue, poco intenso, poco persistente, a veces con ligerísimas notas alcanforadas que aumentarían en el retronasal.
Gusto (sensaciones de boca):	Gusto dulce, en algunos casos con ligeras notas ácidas. Se diferencia de la miel de chupamieles, básicamente, en que no tiene sensación de paladar “graso”.
Tacto (cristalización):	Cristalización lenta, frecuentemente iniciándose en el fondo y subiendo en forma de constelación, nube de micro cristales opacos.

COMPOSICIÓN

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

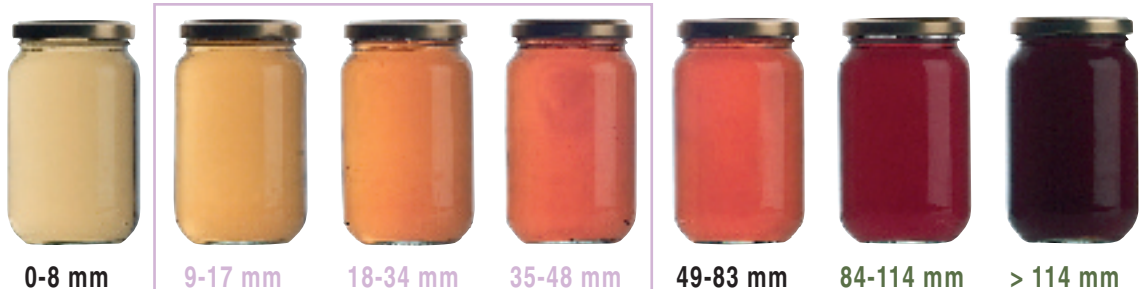
* Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 en España

ESPECTRO POLÍNICO: leguminosas, chupamieles, asteráceas, otras labiadas.

ZONA DE PRODUCCIÓN: meseta sur, Andalucía, Portugal y Gerona.

ÉPOCA: primavera tardía - verano.

RANGO DE COLOR PFUND



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