

Castanea sativa

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Castanea sativa > 75%

castaño

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Ámbar – ámbar oscuro, mínimo 70 mm Pfund. Con claras tonalidades pardo – verdosas, sobre todo en la zona de contacto de la miel con la pared de vidrio del envase.
Aroma:	Floral, con un claro y marcado componente amaderado, a madera seca.
Gusto (sensaciones de boca):	Gusto dulce con notas saladas y, frecuentemente, si lleva brezos sobre todo, notas amargas; notas ácidas si lleva zarzas.
Tacto (cristalización):	Tendencia a la cristalización baja, excepto con compañamiento importante de leguminosas.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	mínimo 70
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	mínimo 0,8
Acidez libre (meq/kg)	máximo 50*
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8*

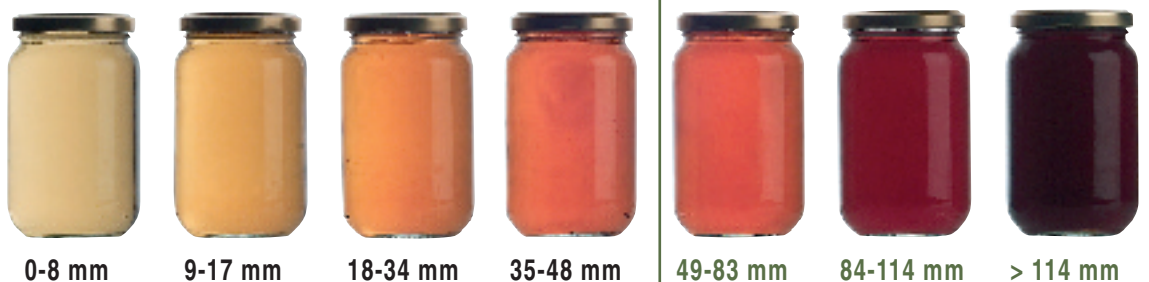
* Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 en España

ESPECTRO POLÍNICO: brezos, leguminosas, cistáceas (excepto en el norte peninsular).

ZONA DE PRODUCCIÓN: bosques de castaño de las serraladas del noroeste de la península y de Andalucía.

ÉPOCA: verano.

RANGO DE COLOR PFUND



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