



Arbutus unedo

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Arbutus unedo > 8%

madrño

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Ámbar a ámbar oscuro si va acompañado de mielatos. Mínimo 80 mm Pfund.
Aroma:	Floral con un componente de humus, hojarasca, setas y, si hay mielatos, notas malteadas.
Gusto (sensaciones de boca):	Dominancia del gusto amargo con notas saladas, el dulce es secundario.
Tacto (cristalización):	Cristalización generalmente rápida y a menudo defectuosa por su alta humedad (mayor o igual al 18,5 %).

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	mínimo 80
Humedad (%)	máximo 18,5
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	mínimo 0,60
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, cistáceas, leguminosas, asteráceas en zonas de castaño.

ZONA DE PRODUCCIÓN: zonas umbrías de las serraladas del suroeste y norte peninsular.

ÉPOCA: otoño.



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