



Miel de montaña

miel de montaña Floral de montaña y bosque de montaña

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Ámbar - ámbar oscuro, mínimo 80 mm Pfund
Aroma:	Floral, con un claro componente malteado (a cereal tostado), intenso y medianamente persistente.
Gusto (sensaciones de boca):	Dulce, con claras notas saladas. En el retronasal aumenta la intensidad y persistencia del malteado.
Tacto (cristalización):	Cristalización lenta.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	mínimo 80
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: leguminosas, cistáceas, alguna labiada, con frecuencia brezos y zarza. Ausencia de plantas cultivadas. En zonas húmedas presencia de HDE (algas y hongos, elementos de mieleada); en zonas secas desaparecen estos HDE.

ZONA DE PRODUCCIÓN: toda la península excepto la franja costera, fundamentalmente en los macizos montañosos.

ÉPOCA: final de verano.

RANGO DE COLOR PFUND



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