

Mielato de Quercus spp.

mielato mielada (de Quercus spp.)

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Ámbar muy oscuro. Mínimo 90 mm Pfund.
Aroma:	Claramente malteado, muy intenso y persistente, floral.
Gusto (sensaciones de boca):	Gusto dulce con claro componente salado. Aumento del aroma malteado, en intensidad y persistencia.
Tacto (cristalización):	No cristaliza.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	mínimo 90
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 45*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	mínimo 0,80
Acidez libre (meq/kg)	máximo 50*
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8*

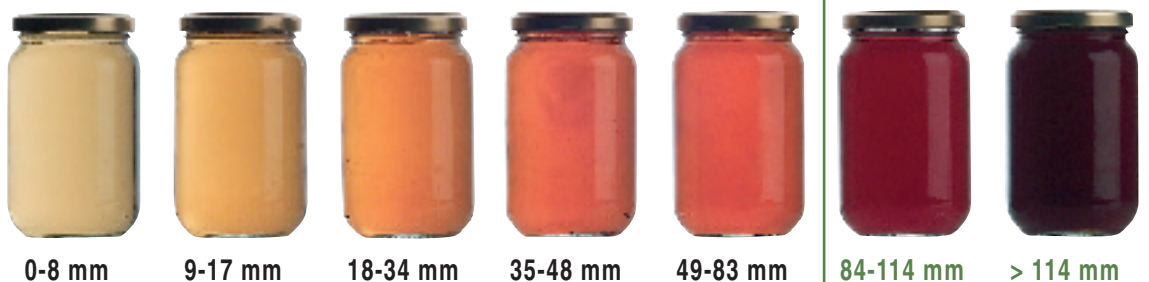
* Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 en España

ESPECTRO POLÍNICO: cistáceas, leguminosas, frecuentemente brezos y zarza. Ausencia de plantas cultivadas. En zonas húmedas presencia de HDE (algas y hongos, elementos de mielato); en zonas secas desaparecen estos HDE.

ZONA DE PRODUCCIÓN: piso montano de macizos de toda la península, más en la zona oeste.

ÉPOCA: final de verano - otoño.

RANGO DE COLOR PFUND



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