



Thymus spp.

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Thymus spp. > 12%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	De ámbar claro a ámbar, 40 a 84 mm Pfund, aunque más frecuentemente de 50 a 84 mm Pfund; generalmente con un ligero tono rojizo.
Aroma:	Floral con un claro componente fenólico, muy intenso y muy persistente.
Gusto (sensaciones de boca):	Gusto dulce con claras notas ácidas. Puede tener notas saladas y presencia de notas aromáticas retronasales malteadas, cuando va acompañada de mielatos.
Tacto (cristalización):	Escasa tendencia a la cristalización.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	40 - 84
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,30
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: otras labiadas, cistáceas, rabaniza, chupamieles.

ZONA DE PRODUCCIÓN: zonas calizas de las dos mesetas peninsulares y estribaciones de los macizos montañosos del sur.

ÉPOCA: primavera tardía - verano.

RANGO DE COLOR PFUND



tomillo

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