



Rubus spp.

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Rubus spp. > 45%

zarzamora

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Ámbar claro a ámbar, 49 a 90 mm Pfund. Tanto más oscuro cuanto más vaya acompañada de mielatos.
Aroma:	Floral, con un componente afrutado intenso y medianamente persistente. Notas de humus si va acompañada de brezos y malteadas si va acompañada de mielatos.
Gusto (sensaciones de boca):	Gusto dulce con un claro componente ácido. En el retronasal aumento del componente afrutado. Notas saladas si va acompañada de brezos y mielatos.
Tacto (cristalización):	Cristalización rápida y frecuentemente con separación de fases, por humedad alta (>18,5%)

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	49 - 90
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 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: leguminosas, asteráceas, brezos, mielatos y, en algunas zonas, castaño.

ZONA DE PRODUCCIÓN: piso montano de macizos de las dos mesetas y serraladas del norte y sur.

ÉPOCA: verano tardío.

RANGO DE COLOR PFUND



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