



FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
Via Ciancergo,25 18020 Dolcedo -Imperia-

SCHEDA TECNICA			
DENOMINAZIONE DI VENDITA		MIELE MONOFLORA DI ERICA	
CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE			
Percentuale di polline di Erica		Superiore al 45%; presenza costante nel sedimento di materiale cristallino solubile.	
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)		Media = 79.600 deviazione standard = 37.800	
Classe di rappresentatività		II-III (PK/10 g: da 40.000 a 150.000)	
ASPETTI ORGANOLETTICI			
Esame visivo			
Stato fisico		Cristallizza rapidamente, spesso formando una massa morbida di cristalli fini, facilmente solubili, se non riscaldato o rifuso. Allo stato liquido non é mai perfettamente limpido.	
Colore		Ambra scuro o molto scuro, con riflessi arancio o rossi nel miele liquido; marrone con tonalità arancio nel miele cristallizzato.	
		Esame olfattivo	
Intensità odore		di media intensità	
Descrizione odore		Molto caratteristico; fresco, caratteristico del fiore, di caramello o zucchero cotto.	
		Esame gustativo	
Sapore		Normalmente dolce; acido normalmente o decisamente; amaro non percettibile o leggero	
Intensità aroma		Di media intensità	
Descrizione aroma		Molto caratteristico; di caramella mou, di crème caramel, di legno aromatico, vegetale.	
Persistenza		Abbastanza persistente	
		PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE	
		Media	dev,st.
Acqua	g/100g	17,9	1,1
HMF	mg/Kg	11,5	6,2
Diastasi	ND	8,7	3,5

Invertasi	NI	4,1	2,6
Prolina	mg/100g	n.d.	n.d.
Conducibilità elettrica	MS cm-1	0,7	0,09
Rotazione specifica	((@) d20	- 13,9	1,6
Colore	Mm Pfund	99,1	12,6
Colore C.I.E.	L*	42,5	6,1
	A*	17,1	4,4
	B*	44,0	8,4
PH		4,0	0,1
Acidità libera	meq/kg.	34,7	5,0
Lattoni	meq/kg.	5,4	2,4
Acidità totale	meq/kg.	40,1	5,6
Fruttosio	g/100 g	38,4	1,3
Glucosio	g/100g	34,7	1,2
Saccarosio	g/100g	0,2	0,3
Maltosio	g/100g	1,0	0,4
Isomaltosio	g/100g	0,3	0,2
Fruttosio+Glucosio	g/100g	73,1	1,6
Fruttosio/Glucosio		1,11	0,06
Glucosio/Acqua		1,89	0,18

Deroghe previste: La conducibilità elettrica può essere superiore al limite di 0,8 mS x cm⁻¹, diastasi: non meno di 3 unità, con tenore in HMF inferiore a 15 mg/kg.

Caratteristiche chimico-fisiche: Valori bassi di diastasi e invertasi, elevati di umidità, colore e acidità, medio-alti di conducibilità elettrica. Il miele di erica presenta un contenuto di HMF in genere piuttosto alto.