



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

SCHEMA TECNICA			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MIELE MONOFLORA DI TIGLIO		
CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE			
Percentuale di polline di <i>Tilia</i>	Percentuali variabili, ma quasi sempre molto basse, anche in relazione ai forti inquinamenti da polline di <i>Castanea</i> .		
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)	Media = 11.000 deviazione standard = 5.600		
Classe di rappresentatività	I-II (PK/10 g: da 2.000 a 24.000)		
ASPETTI ORGANOLETTICI			
Esame visivo			
Stato fisico	La cristallizzazione é in genere ritardata e con relativa frequenza dà origine a cristalli grossi e irregolari		
Colore	Da ambra chiaro a ambra,con riflessi giallo-verdi nei mieli più puri, quando liquido; da avorio a beige quando cristallizzato.		
	Esame olfattivo		
Intensità odore	Almeno di media intensità		
Descrizione odore	Molto caratteristico; fresco, mentolato, balsamico, di farmacia o medicinale, ricorda il profumo della tisana di fiori di tiglio.		
	Esame gustativo		
Sapore	Normalmente dolce; normalmente acido; amaro non percettibile o leggero; può essere leggermente astringente.		
Intensità aroma	Almeno di media intensità		
Descrizione aroma	Molto caratteristico; fresco, di mentolo e canfora , di tipo medicinale; di noce fresca; di erbe officinali.		
Persistenza	Molto persistente; possibile presenza di retrogusto dovuto alla flora di accompagnamento comune in questo tipo di miele (ailanto)		
	PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE		
		Media	dev,st.
Acqua	g/100g	16,8	0,8
HMF	mg/Kg	2,4	1,6
Diastasi	ND	17,7	3,7

Invertasi	NI	12,89	4,1
Prolina	mg/100g	42,00	9,0
Conducibilità elettrica	MS cm-1	0,64	0,10
Rotazione specifica	((@) d20	- 11,8	2,4
Colore	Mm Pfund	35,4	12,6
Colore C.I.E.	L*	88,7	3,5
	A*	- 1,2	1,2
	B*	35,2	9,0
PH		4,3	0,2
Acidità libera	meq/kg.	22,1	8,6
Lattoni	meq/kg.	2,1	1,1
Acidità totale	meq/kg.	24,2	8,8
Fruttosio	g/100 g	39,5	2,8
Glucosio	g/100g	30,7	2,1
Saccarosio	g/100g	0,1	0,1
Maltosio	g/100g	1,4	0,8
Isomaltosio	g/100g	1,0	0,4
Fruttosio+Glucosio	g/100g	70,2	3,9
Fruttosio/Glucosio		1,29	0,11
Glucosio/Acqua		1,83	0,14

Deroghe previste: La conducibilità elettrica può essere superiore al limite di 0,8 mS x cm⁻¹.

Caratteristiche chimico-fisiche: Fra gli oligosaccaridi é da segnalare la costante presenza di genziobiosio (media = 0,3 g/100g). Per gli altri parametri il miele di tiglio presenta un comportamento di tipo medio e risulta quindi poco caratterizzato.