

Analisi del miele

1) Analisi chimico fisica

	Valori riscontrati	Valori di riferimento
Umidità (%)	16,7	<18
pH	3,89	3.5 - 5.5
Acidità (meq/kg)	35	<40
Conducibilità (10 ⁻⁴ S cm ⁻¹)	5,7	1 - 12

2) Analisi palinologica

Pollini molto frequenti	Castanea (iperrappresentato e fuori dal conteggio), Salix (28,5%), Acer (27%), Prunus (13,7%)
Pollini frequenti	Sorbus f. (9,8%), Robinia (4,6%), Aesculus (4,3%),
Pollini rari	Trifolium repens (3,1%), Amorpha (3%), Centaurea j. (1,5%), Rubus (1,3%), Ericaceae (0,7%), Trifolium pratense (0,4%), Onobrychis (0,2%), Hedera, Parthenocissus, Melilotus, Achillea, Liliaceae, Knautia, Cornus sanguinea, Lonicera, Malva, Rhamnus, Thymus, Tilia, Taraxacum f., Myosotis, Anemone f., Clematis, Campanulaceae
Pollini di specie non nettariifere	Chelidonium, Fraxinus, Helianthemum, Quercus, Corylus, Plantago, Pinaceae, Graminaceae, Sambucus
Elementi di melata	occasionali

3) Analisi organolettica

Cristallizzato a cristalli fini e di consistenza morbida e cremosa; colore beige-giallino. Odore di media intensità, di tipo vegetale, pungente, leggermente fruttato. Sapore normalmente dolce, leggermente acidulo; aroma intenso, simile all'odore; piuttosto persistente.

Osservazioni: il campione presenta prevalenza di nettare di acero e ciliegio; seguiti da salice, robinia, Rosacee tipo il sorbo e ippocastano.

ORIGINE BOTANICA

MILLEFIORI