

MIELE DI ACACIA

1) Aspetti organolettica

1.1 ESAME VISIVO

Stato fisico: Il miele di acacia resta liquido a lungo. Può intorbidirsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente.

Colore: Il colore varia da quasi incolore a giallo paglierino.

1.2 ESAME OLFATTIVO

Intensità odore: Al massimo di debole intensità.

Descrizione odore: L'odore non è particolarmente caratteristico. Solo nei campioni più puri l'odore può essere floreale, ricordare il profumo dei fiori di robinia, la cera nuova e la pera cotta.

1.2 ESAME GUSTATIVO

Sapore: Il gusto va da normale a molto dolce e normalmente acido.

Intensità aroma: L'aroma è al massimo di debole intensità.

Persistenza: poco persistente.

2) Analisi chimico-fisica

Proprietà	Unità di misura	m*	ds**
Acqua	g/100g	16,6	0,9
HMF	mg/kg	2,0	1,6
Diastasi	ND	27,9	2,7
Invertasi	NI	3,7	2,3
Conducibilità elettrica	mS cm ¹	0,15	0,03
pH		3,9	0,1
Acidità libera	meq/kg	10,9	2,5
Lattoni	meq/kg	2,4	1,7
Acidità totale	meq/kg	13,3	3,3
Fruttosio	g/100g	43,5	2,3
Glucosio	g/100g	26,1	1,2
Saccarosio	g/100g	2,3	1,9
Maltosio	g/100g	1,3	0,6
Isomaltosio	g/100g	0,6	0,3

FRANTOIO OLEARIO CASSESE S.r.l.
(A.D. Giovanni Cassese)