

1) Aspetti organolettica

1.1 ESAME VISIVO

Stato fisico: Nel miele di tiglio la cristallizzazione è in genere ritardata e frequentemente dà origine a cristalli grossi e regolari.

Colore: Il colore varia da ambra chiaro ad ambra, con riflessi giallo-verdi per i mieli più puri, allo stato liquido. Da avorio a beige allo stato cristallizzato.

1.2 ESAME OLFATTIVO

Intensità odore: Almeno di media intensità.

Descrizione odore: L'odore è molto caratteristico, fresco, balsamico, mentolato quasi di farmacia o medicinale, ricorda il profumo della tisana ai fiori di tiglio.

1.2 ESAME GUSTATIVO

Sapore: Il gusto è normalmente dolce e normalmente acido. L'amaro è impercettibile o leggero. A volte astringente.

Intensità aroma: Almeno di media intensità.

Descrizione aroma: L'aroma è particolarmente caratteristico, fresco, di mentolo e canfora; di noce fresca e di erbe medicinali.

Persistenza: molto persistente. A volta con retrogusto dovuto alla flora di accompagnamento comune in questo tipo di miele.

2) Analisi chimico-fisica

Proprietà	Unità di misura	m*	ds**
Acqua	g/100g	16,8	0,8
HMF	mg/kg	2,4	1,6
Diastasi	ND	17,7	3,7
Invertasi	NI	12,8	4,1
Conducibilità elettrica	mS cm ²	0,64	0,10
pH		4,3	0,2
Acidità libera	meq/kg	22,1	8,6
Lattoni	meq/kg	2,1	1,1
Acidità totale	meq/kg	24,4	8,8
Fruttosio	g/100g	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

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