

FRANTOIO OLEARIO CASSESE

MIELE MILLEFIORI

1) Aspetti organolettica

1.1 ESAME VISIVO

Stato fisico: Il miele di millefiori cristallizza già dopo alcuni mesi, formando spesso una massa di cristalli fini o pastosa a cristalli grossi, rotondi e collosi.

Colore: Il colore varia da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizza.

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 pungente, di propoli, vegetale, di anguria, di muschio, fruttato e di cosmetico.

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.

Descrizione aroma: L'aroma non è particolarmente caratteristico, ma corrisponde all'odore di sciroppo di zucchero, vegetale, di marmellata di frutti di bosco, di gelatina di frutta, di medicinale, fresci e fine.

Persistenza: poco persistente.

2) Analisi chimico-fisica

Proprietà	Unità di misura	m*	ds**
Acqua	g/100g	16,75	0,07
HMF	mg/kg	2,1	0,14
Diastasi	ND	15,4	4,5
Invertasi	NI	22,0	6,0
Conducibilità elettrica	mS cm ²	0,40	0,2
pH		3,9	0,1
Acidità libera	meq/kg	13,7	3,4
Lattoni	meq/kg	1,3	1,3
Acidità totale	meq/kg	15,0	3,5
Fruttosio	g/100g	38,0	2,6
Glucosio	g/100g	30,2	1,5
Saccarosio	g/100g	0,4	0,4
Maltosio	g/100g	1,6	0,9
Isomaltosio	g/100g		

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