

# Azienda Agricola Vismara Gianfranco

## di Vismara Gianluca

Sede in Via Loreto 63 - 24069 Cenate Sotto BG Tel 035 956050

Cod. fiscale: VSMGLC83M19L388J – P. IVA: 03909640165 - iscritta alla CCIAA di Bergamo REA N°418584

Email [apicoltura.vismara@olioemiele.it](mailto:apicoltura.vismara@olioemiele.it)

### DEFINIZIONE GIURIDICA DI MIELE

**“La sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell’alveare” (D. Lgs. 179/2004).**

### MIELE DI TIGLIO



#### La pianta

- Le specie spontanee in Italia sono il tiglio selvatico (*Tilia cordata*) e il tiglio nostrano (*T. platyphyllos*); sono alberi ad alto fusto (altezza fino a 20 m), caratterizzati da foglie caduche e infiorescenze portanti una brattea membranacea, costituite da 5-15 (*T. cordata*) o 2-5 (*T. platyphyllos*) fiori di colore bianco – giallo, intensamente profumati.
- Alberi tipici di boschi di latifoglie, prevalentemente nella zona prealpina e appenninica, ma la loro diffusione è limitata a causa della sostituzione dei boschi spontanei con coltivazioni (vigneti e prati stabili).
- Varietà e ibridi del tiglio nostrano e di specie esotiche (*Tilia americana*) sono coltivati nei centri abitati come specie ornamentali in giardini, parchi e lungo i viali delle città.
- Habitat: boschi e coltivato (0-1400 m s.l.m.).
- Fioritura: maggio – luglio.
- Potenziale mellifero: molto buono. **Il miele**
- È molto stimato e gradito poiché riunisce caratteristiche quali stato fisico permanente liquido, colore chiaro, odore

e sapore molto delicati, elevato potere dolcificante.

- L'alto contenuto in fruttosio determina la scarsa tendenza alla cristallizzazione e l'elevato potere dolcificante.
- Dal punto di vista della composizione si caratterizza per basso contenuto in sali minerali, in enzimi e in acidità.

#### **Zona di produzione**

- Prodotto nelle regioni settentrionali, sia nell'arco alpino sia nell'Appennino settentrionale, occasionalmente anche in zone urbane o suburbane, sui tigli coltivati.

#### **Il miele**

- Molto aromatico e perciò apprezzato

#### **Valori organolettici**

### Caratteristiche organolettiche

ESAME VISIVO	STATO FISICO	La cristallizzazione è generalmente ritardata e con relativa frequenza origina cristalli grossi e irregolari.
	COLORE	Ambra chiaro, da avorio a beige nel cristallizzato.
ESAME OLFATTIVO	INTENSITÀ ODORE	Almeno di media intensità.
	DESCRIZIONE ODORE	Molto caratteristico: fresco, mentolato, balsamico, di farmacia, di legno di cedro, di matita da disegno, ricorda il profumo della tisana ai firi di Tiglio.
ESAME GUSTATIVO	SAPORE	Normalmente dolce, normalmente acido, amaro non percepibile o leggero, può essere leggermente astringente.
	INTENSITÀ AROMA	Almeno di media intensità.
	DESCRIZIONE AROMA	Molto caratteristico: aromatico, fresco, di mentolo e canfora, di noce fresca, di erbe officinali.
	PERSISTENZA	Molto persistente.

### Caratteristiche fisico-chimiche\*

	Unità di misura	media	Deviazione standard
ACQUA	g/100g	16,8	0,8
HMF	mg/Kg	2,4	1,6
DIASTASI	ND	17,7	3,7
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA	mS cm <sup>-1</sup>	0,64	0,10
COLORE	mm Pfund	35,4	12,6
pH		4,3	0,2
FRUTTOSIO	g/100g	39,5	2,8
GLUCOSIO	g/100g	30,7	2,1

\* valori medi stimati su un miele appena raccolto.

### Valori nutrizionali

acqua	18,0
GRASSI	0,0
DI CUI SATURI	0,0
CARBOIDRATI	80,3
DI CUI ZUCCHERI	80,3
PROTEINE	0,6

SALE	0,0
fibra	0,0

Data ultimo aggiornamento: 14/04/2023