



LABORATORIO APISTICO

23100 Sondrio - Via Valeriana, 32 - tel (0342) 512954/513391 - fax 513210

APICOLTORE	Timoteo Guido
LOCALITÀ DI PRODUZIONE	Via Roveschiera 2, Grosotto- 23034 (SO)
ANNATA	Grosotto
ORIGINE BOTANICA DICHIARATA	2022
	Presumibilmente millefiori (da verificare)

ANALISI PALINOLOGICA QUALITATIVA **del sedimento ricavato da 10 g del campione di miele**

Pollini molto frequenti:	Castanea: (60% circa sul totale dei pollini conteggiati; ma si esclude dal conteggio perché è specie fortemente iperrappresentata e spesso presente anche per inquinamento secondario; perciò può succedere che anche alte percentuali in polline, come in questo caso, sono legate ad irrilevante contributo in nettare). Rubus 36,7 %
Pollini frequenti:	Tilia 13,5 %, Ligustrum 8,5 %, Acer 7,9 %
Pollini non del tutto rari:	Ericaceae (Erica, Vaccinium) 4 %, Sorbus f. 4 %, Robinia 3,5 %, Potentilla 3,4 %, Parthenocissus 3,4 %
Pollini rari:	Salix, Prunus, Campanulaceae (Campanula, Phyteuma), Clematis, Pedicularis, Trifolium repens, Lotus corniculatus, Labiatae M (Salvia, Thymus, Origanum, Prunella f.), Umbelliferae (Anthriscus, Pimpinella, Heracleum f.), Sedum/Sempervivum, Liliaceae (Lilium, Muscari f.), Malva/Hibiscus, Knautia/Scabiosa, Caryophyllaceae (Silene, Dianthus f.), Myosotis, Buddleja, Cruciferae (Draba, Cardamine f.), Lonicera, Hypericum, Aster/Solidago, Taraxacum
Pollini di piante non nettariifere:	Graminaceae, Chelidonium, Helianthemum, Luzula, Fraxinus, Vitis, Pinaceae, Sambucus, Rumex, Quercus r., Aruncus, Plantago, Chenopodium/Amaranthus, Corylaceae

Elementi di melata (spore ed ife fungine):	un po' più che semplicemente occasionali
Altri elementi nel sedimento:	non si riscontra nessun elemento che possa far supporre presenza nel campione di materie prime diverse dal nettare o dalla melata; non si evidenziano lieviti legati a processi fermentativi.

OSSERVAZIONI

Considerando le quantità in polline delle varie specie individuate all'analisi microscopica del sedimento ricavato da questo campione;

attribuiti inoltre a queste quantità i giusti pesi (calcolando che non tutte le specie hanno la stessa % di polline nel nettare: alcune ne sono povere, altre più ricche),

il campione risulta composto in ordine decrescente dai seguenti nettari:

Principali:

-rovo/lampone,
-tiglio.

Di accompagnamento alle principali:

-Ericacee (erica/mirtillo), acero e ligustro in quantità pressochè equivalenti,
-robinia e sorbo,
-vite canadese tappezzante e potentilla.

Tra le rare (con singolo apporto di pochissimo nettare), alcune eventualmente interessanti per la definizione della provenienza e del profilo sensoriale sono le seguenti:

salice, ciliegio, campanula e raponzolo (fiteuma blu), clematide/vitalba, pedicolare, trifoglio bianco e ginestrino, timo, salvia ed origano selvatici, prunella, Ombrellifere pratensi (anrisko, pimpinella, eracleo), sedo/semprevivo, Liliacee, malva, ibisco, knauzia/scabiosa, silene, garofano dei certosini, nontiscordardimè, buddleia, Crucifere (tipo senape spontanea), caprifoglio, iperico, Composite come astro/solidago e tarassaco ecc.

Tra i pollini di piante prive di nettare si osservano:

soprattutto Graminacee pratensi, ma anche chelidonio o erba dei porri, eliantemo, erba lucciola, frassino/orniello, vite, Conifere, sambuco, romice, roverella, arunco o barba di becco, piantaggine, infestanti come farinello ed amaranto, nocciolo/carpino.

Non partecipano ovviamente alla composizione del campione (perché appunto non producono nettare), ma il loro polline finisce nelle cellette a miele non ancora opercolate per i normali spostamenti delle api nell'alveare; per cui lo si ritrova nel miele.

Tuttavia è utile annotare la presenza nel sedimento del polline di queste essenze botaniche nectarless, perchè, insieme a quello di tutte le specie riscontrate, contribuisce a delineare il territorio di produzione e a verificarne e confermarne l'origine territoriale.

Eventuale presenza di melata:

spore ed ife fungine sono presenti in piccola quantità, ad indicare una leggerissima quota di melata nella composizione del prodotto.

PROFILO SENSORIALE

Liquido, limpido, di colore giallo paglierino intenso.

Il profumo è morbido/fruttato, quasi caramellato (di confettura) e fresco nel contempo.

Il sapore è normalmente dolce e gradevolmente acidulo.

L'aroma, simile all'odore, risulta più articolato: la sua freschezza fruttata vira verso il balsamico, mantenendo la sfumatura morbida, avvolgente al palato, che richiama una gelatina di frutta.

In sintesi, l'insieme degli elementi riscontrati nel sedimento con le loro % relative di presenza, unitamente all'assaggio, indicano che la definizione più corretta per il prodotto è quella multiflorale.

ORIGINE BOTANICA

MILLEFIORI