



LABORATORIO APISTICO

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

CAMPIONE N°	1
DATA CONSEGNA	Ottobre 2021
APICOLTORE	Vismara Carolina
LOCALITÀ	Tremezzina
ANNATA	2021
ORIGINE BOTANICA	Da verificare

ANALISI PALINOLOGICA QUALITATIVA

Polline dominante	Castanea l'apporto in nettare è molto più basso rispetto alla % di polline, (legata alla iperrappresentatività della specie e ad inquinamento di tipo secondario); all'assaggio non si percepisce la sua presenza, a prova che il polline riscontrato è legato a % trascurabili del relativo nettare.
Pollini molto frequenti:	Tilia
Pollini frequenti:	Rubus
Pollini rari:	Ailanthus, Trifolium repens, Verbascum f., Punica granatum, Echium, Ligustrum, Sorbus f., Acer, Iridaceae, Diospyros kaki, Caryophyllaceae (Silene, Dianthus, Saponaria f.), Genista, Buddleja, Balsaminaceae (Impatiens f.), Clematis, Rhamnus, Lilium martagon, Potentilla/Fragaria, Salix, Labiatae M (Salvia, Thymus, Origanum), Hypericum, Sedum/Sempervivum, Coronilla f., Centaurea j., Compositae S (Carduus, Cirsium e diverse altre), Linaria, Campanula, Parthenocissus, Umbelliferae (Daucus, Anthriscus), Dipsacaceae (Knautia, Scabiosa)

Pollini di piante non nettariifere:	Graminaceae, Pinaceae, Plantago, Helianthemum, Fraxinus, Aruncus, Filipendula, Humulus, Tamarix, Urticaceae
Elementi di melata (spore ed ife fungine):	occasionali

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:

-tiglio.

Di accompagnamento alle principali:

-rovo.

Rari:

si ritrovano all'analisi del sedimento i pollini di numerose altre specie, ma in percentuali di gran lunga inferiori a tiglio e rovo: a prova che il loro contributo in nettare al campione è piccolo; sono in ogni caso presenze importanti che arricchiscono il prodotto e permettono di legarlo strettamente al territorio di bottinatura.

Alcune specie sono le seguenti:

castagno, ailanto, trifoglio bianco, verbasco, melograno, erba viperina azzurra, ligustro, sorbo, acero, iris, cachi, garofano dei certosini, silene e altre Cariofillacee; ginestra, buddleia, erba balsamina, clematide (vitalba), alno nero, giglio martagone, potentilla, fragola, salice, timo, salvia e origano selvatici, iperico, sedo, semprevivo, coronilla, centaurea e diverse altre Composite, linaria, campanula, vite canadese tappezzante, Ombrellifere pratensi, knauzia, scabiosa ecc.

Pollini di piante prive di nettare:

Sono presenti, come sempre nel miele, anche forme polliniche appartenenti a specie che non producono nettare: derivano dal polline immagazzinato tal quale in alveare come scorta proteica, che finisce involontariamente nelle cellette a miele non ancora opercolate per i normali spostamenti

delle api tra nido e melario: contribuiscono a delineare l'insieme della flora di importanza apistica del territorio.

si osservano:

Graminacee pratensi, Conifere, piantaggine, Cistacee come l'eliantemo, frassino/orniello, arunco, filipendula, luppolo, tamerice, ortica e parietaria.

Eventuale presenza di melata:

spore ed ife fungine sono presenti solo occasionalmente, ad indicare che il prodotto non contiene melata.

PROFILO SENSORIALE

Questo miele è contraddistinto dal deciso carattere aromatico del tiglio, che si impone su quello delle altre specie presenti nella composizione, tanto da classificarsi come uniflorale. Prevalde infatti, sia alle sensazioni olfattive che gustative, la forza tipicamente fresca e balsamica del nettare del tiglio, che si sprigiona immediatamente all'apertura del vasetto e si diffonde in bocca all'assaggio con le sue componenti officinali, vigorose e rinfrescanti per il palato, che hanno sfumature di incenso, di steli di lavanda, e che sono lungamente persistenti.

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 uniflorale.

ORIGINE BOTANICA

UNIFLORALE DI TIGLIO