

### ⇒ Descriptores de Aspecto visual

**Burbujeo:** es la presencia de burbujas de aire debidas a la fermentación de la miel por exceso de humedad, va acompañado de olor y sabor agrio.

**Color ámbar pajizo:** es el color característico de mieles recolectadas en primavera como las mieles de azahar y romero, y que oscila a mayor o menor intensidad según la climatología.

**Color claro con tonos amarillos en estado líquido:** es el color característico de mieles recolectadas en primavera como las mieles de azahar y romero.

**Color claro con tono blanco en estado sólido:** es el color característico de la miel de romero cuando solidifica con el tiempo.

**Color marrón oscuro casi negro:** es el color característico de las mieles que se recolectan en verano y otoño y procedentes de especies como castaños, encinas, robles, aguacate u otras.

**Color oscuro con matices verdosos y rojizos:** es el color característico de las mieles que se recolectan en verano y otoño como la de castaño, brezo y otras.

**Estado fluido sin cristalizar:** es el aspecto líquido de la miel que a temperatura ambiente le permite fluir con menor o mayor rapidez por el envase o por la cuchara sin necesidad de calentar.

**Estado sólido cristalizado homogéneo:** aspecto sólido y uniforme a temperatura ambiente, que toman determinadas mieles por efecto del tiempo y la temperatura, necesitando calor para que fluyan.

**Estado sólido cristalizado heterogéneo:** aspecto sólido e irregular a temperatura ambiente, que adquieren determinadas mieles por efecto del tiempo y la temperatura, y considerada como defecto.

### ⇒ Descriptores de olor, sabor y flavor

**Floral:** es el olor que se percibe y recuerda a múltiples flores, es característico de mieles de primavera y verano.

**Floral a azahar:** es el olor característico de la flor de frutos cítricos (naranja, limonero u otros).

**Manzana madura:** olor, sabor y flavor que además recuerda a la manzana asada, hojarasca de bosque o madera, y es característico en mieles de castaño y de sierra.

**Balsámico:** olor, sabor y flavor que se percibe al inhalar aire como una sensación de frescura y picor en boca, recordando a caramelo mentolado, y característico de mieles de romero y tomillo, entre otras.

**Frutos secos:** olor, sabor y flavor que recuerda a frutos secos como nuez, avellana u otros, así como a melaza, caramelo, toffe, caña de azúcar y que se relacionan con la miel procedente del aguacate.

**Dulce:** sabor que se percibe en mayor o menor intensidad y es debido a la presencia de azúcares.

**Acido:** olor, sabor y flavor en el que se perciben ligeras notas que recuerdan a limón, vinagre, láctico. En caso de que se perciba con una intensidad excesiva, se considera un defecto producido por la fermentación de mieles con un exceso de humedad.

**Retrogusto amargo:** sabor con notas ásperas que se percibe y persiste en la parte posterior de la boca, debido a la presencia de taninos y es característico en mieles de castaño.

**Humo:** olor, sabor y flavor defectuoso de la miel debido al uso de ahumadores en la castra de miel.

### ⇒ Descriptores de textura

**Astringencia:** sensación buco-táctil de aspereza y resistencia al deslizamiento entre la lengua y el paladar (recuerda a la de un caquí verde), y se debe a la presencia de taninos que son más frecuentes en mieles oscuras como la de castaño, sierra.

**Fluida sin cristalizar:** sensación buco-táctil de mieles que a tª ambiente fluyen suavemente en boca.

**Sólida cristalizada homogénea:** sensación buco-táctil de mieles que a tª ambiente se percibe como pequeños cristallitos que se deshacen fácilmente al fluir en boca.

**Sólida cristalizada heterogénea:** sensación buco-táctil de mieles que a tª ambiente se percibe como cristales aterronados que no se deshacen fácilmente al fluir en boca.

### ■ Descriptores o atributos recogidos en pliego de condiciones de la Miel de Granada