



«  
flores  
femeninas



»  
flores  
masculinas



# Miel de Sauce

## Caracterización de mieles del Delta

La caracterización de la miel constituye una forma de diferenciar, que permite agregar valor al producto y acceder a nuevos mercados. Para esto se tienen en cuenta las características físicoquímicas, polínicas y sensoriales de las mieles de un lugar, durante un mínimo de tres temporadas. Los análisis se referencian al Código Alimentario Argentino, el Codex Alimentarius de uso internacional, las resoluciones de la SAGPyA y las Normas IRAM de uso vigente en Argentina.

En el Delta se encuentran varias especies y clones de sauces (de tipo arbóreo) y mimbrés (tipo arbustivo) exóticos cultivados y el "sauce criollo", *Salix humboldtiana*, única especie nativa del hemisferio sur. Se desarrollan muy bien en sitios bajos, suelos húmedos y junto a cauces de ríos y arroyos. La floración varía según la especie y el clon. En el caso de los clones implantados suele comenzar a mediados de agosto y finalizar antes del inicio de octubre. Las poblaciones naturales de *Salix humboldtiana* pueden florecer hasta fines de verano y principios de otoño.

**EEA Delta**  
 eeadelta@inta.gov.ar  
 FB | intadelta  
 TW | @eeadelta

**Contacto**  
 lauguri@gmail.com  
 lopez.valeria@inta.gov.ar



# Caracterización de mieles de *Sauce*

Entre los sauces femeninos se destaca por su floración temprana y su abundante aporte de néctar, el *Sauce* americano.

Entre los sauces masculinos, son importantes por el aporte de polen los clones Yaguareté, Los Arroyos y Agronales. El *Salix nigra* es también un importante recurso en este aspecto.

En el área marcada en el mapa con azul hay una mayor proporción de la especie nativa y en el área marcada con rojo hay una mayor proporción de especies y clones cultivados.

## Área de obtención



## Características físico-químicas de la miel de *Sauce*

Color  
(mm Pfund) 56,5 - 75

Acidez  
(meq/kg) 20,3 - 39

Conductividad  
(mS/cm) 0,243 - 0,756

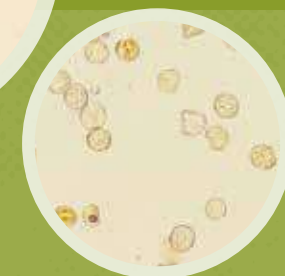
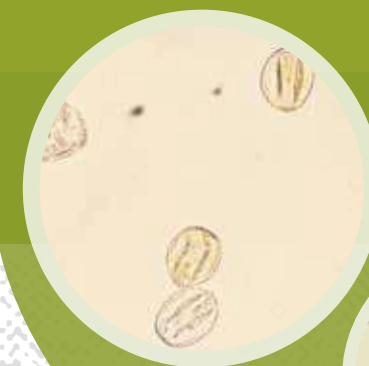
F/G 1,28 - 1,66

Humedad  
(%) 17 - 20

## Características Sensoriales

- Color ámbar a ámbar oscuro, con notas rojizas y brillo intenso.
- Olor de intensidad y persistencia moderadas, aromático, químico, cálido con notas a frutas secas.
- Gusto moderadamente dulce.
- Aroma con notas a anetol, cereales y frutas maduras, de persistencia moderada.

La cristalización es lenta, formando cristales grandes.



Microfotografía de polen de *Salix* sp.



## Características del grano de polen

- Forma: esférica.
- Tamaño: 10 a 22  $\mu$ m de diámetro.
- Tipo de apertura: colporos.
- Número de aperturas: 3 (tricolporado).
- Ornamentación de la exina: reticulada.

