



# Cristallizzazione Sensibile

**Test di Cristallizzazione Sensibile e Dinamolisi Capillare**

**n. 6562 – 6568 --- 03/07 agosto 2023**

**Miele – Millefiori Demeter da piante officinali - 2023**

**Fattoria Cuore Verde - Loc. Corniolino, 36 - 52016 Castel Focognano (AR)**

**+393474119138**

**info@fattoriacuoreverde.it**

Il campione di miele è giunto in laboratorio in apparenti, perfette condizioni, confezionato in vasetto di vetro per alimenti.

Ha viaggiato a temperatura ambiente. Non ha subito apparentemente stress di alcun genere. Il campione si presenta fluido, di colore ambrato scuro, limpido.

Per le prove di Cristallizzazione Sensibile è stato diluito in acqua distillata in rapporto 1:4 (peso/peso), per quelle di Dinamolisi Capillare in rapporto 1.2 (peso/peso).

Le prove di cristallizzazione sono state eseguite nel nostro laboratorio di Andalo V. , secondo lo standard che prevede: dischi di vetro piano diam. 9 cm - 0,17 g di  $\text{CuCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  - soluzione acquosa totale 6,00 ml per ripetizione - 4 ripetizioni per campione -  $T = 30^\circ\text{C}$  - U. Rel. = 60% - ambiente di cristallizzazione controllato per immobilità e orizzontalità dei piani d'appoggio.

Le prove di Dinamolisi Capillare sono state eseguite come da protocollo su Carta Wathmann n. 4 Chr 15 x 10 cm con 0,6 ml di campione + 0,7 ml di  $\text{AgNO}_3$  sol. 0,5% + 1,5 ml di  $\text{FeSO}_4$  sol. 1%

## Risultati:

www.cristallizzazione.it

1:4 in acqua dist.



Miele Millefiori Demeter  
da piante officinali - 2023 - 0,15 ml

Azienda Biodinamica  
Cuore Verde - agosto 2023

Fig. 1 – Cristallizzazione Sensibile di Miele – Cuore Verde - agosto 2023 - 0,15 ml + 5,85 ml acqua dist. + 0,17 g  $\text{CuCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$



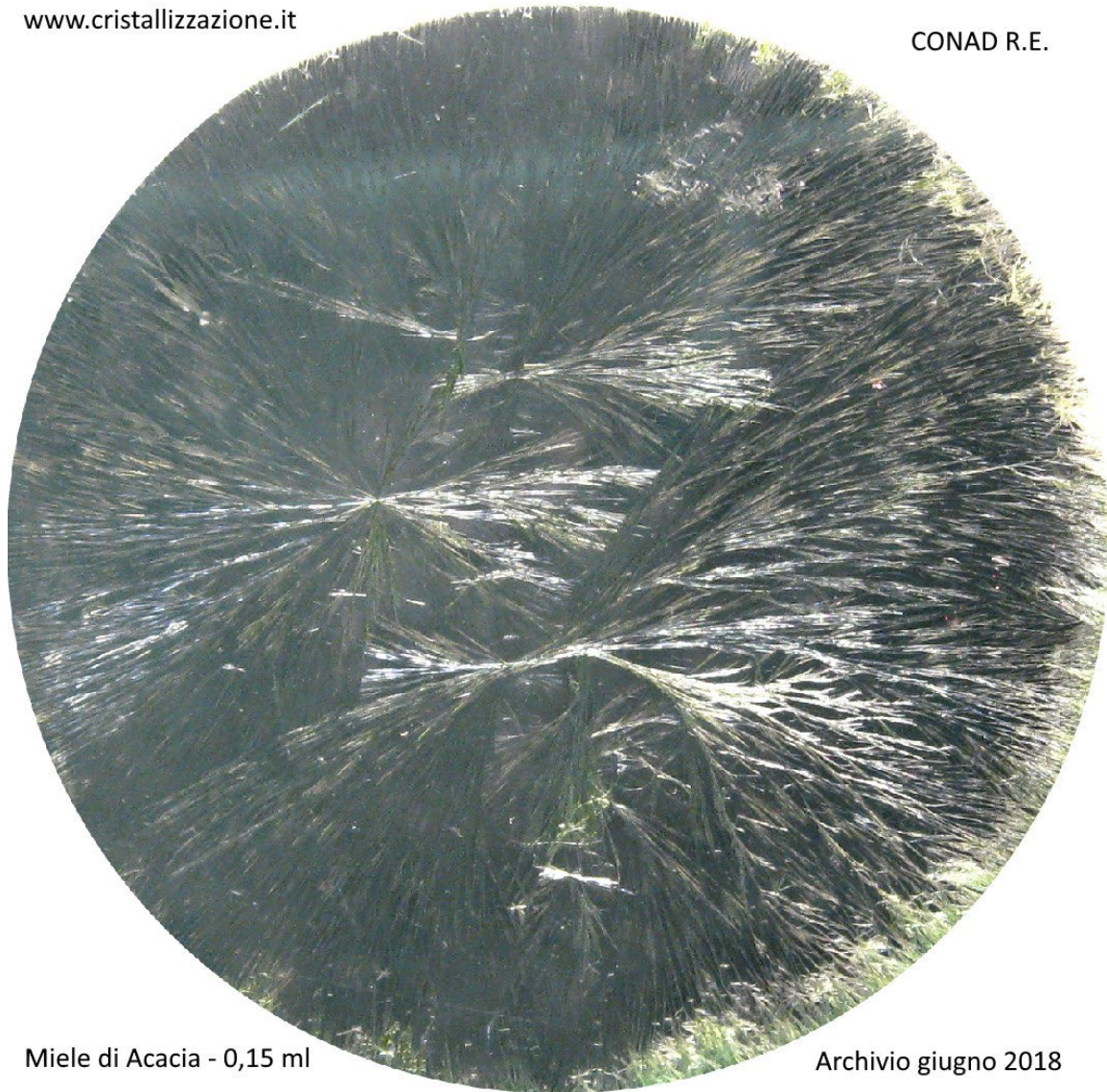


Miele A. Pistoia 2017 - 0,15 ml  
Millefiori

A. Pistoia agosto 2017

Fig. 2 – (per confronto) – Cristallizzazione Sensibile di Miele – A. Pistoia - agosto 2017  
- 0,15 ml + 5,85 ml acqua dist. + 0,17 g  $\text{CuCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$





Miele di Acacia - 0,15 ml

Archivio giugno 2018

Fig. 3 (per confronto) – Cristallizzazione Sensibile di Miele – Conad - giugno 2018  
- 0,15 ml + 5,85 ml acqua dist. + 0,17 g  $\text{CuCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$

Miele Millefiori Demeter da piante officinali

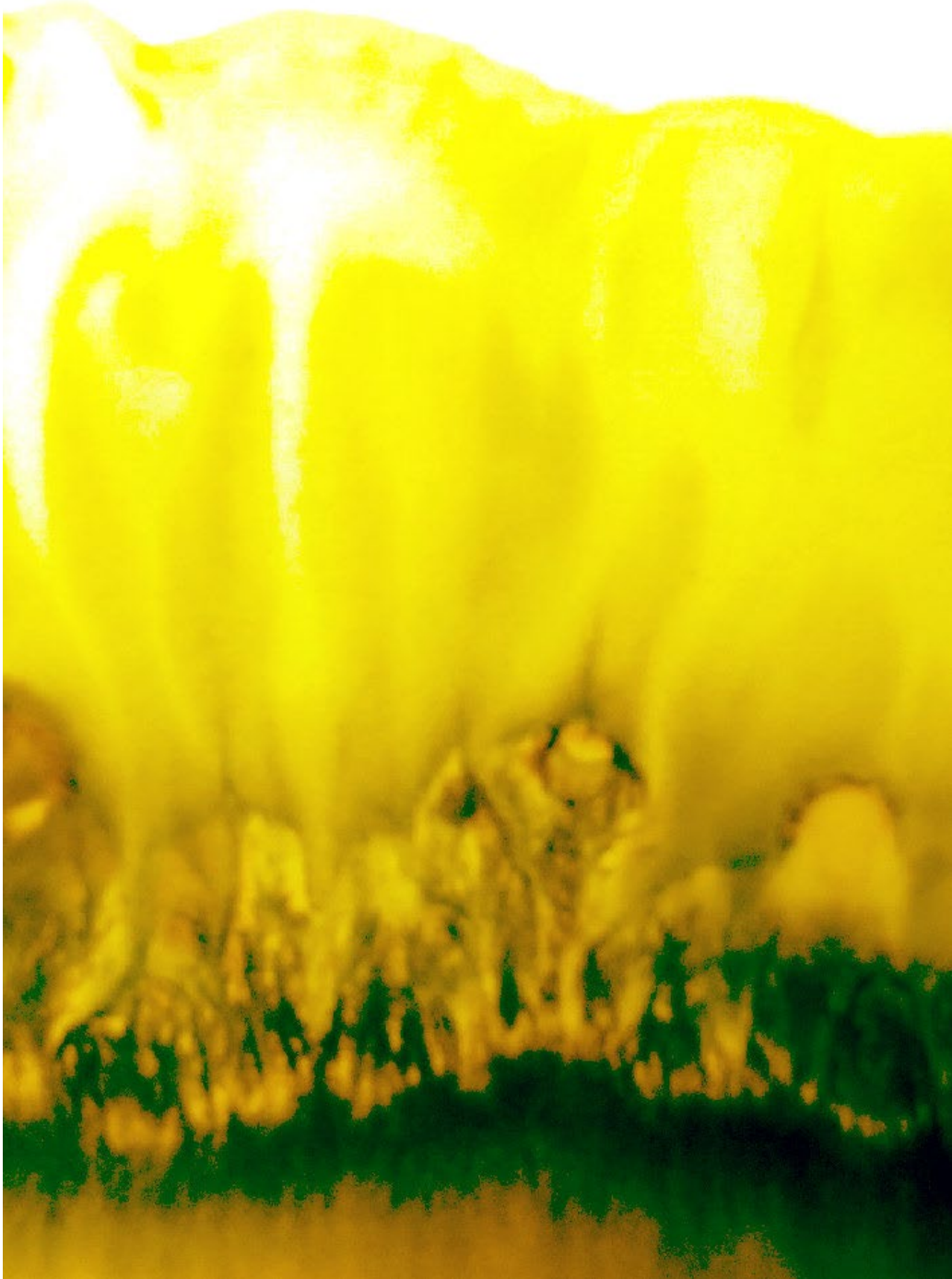


Fig. 4 – Dinamolisi Capillare di miele – Az. Cuore Verde – agosto 2023  
- 0,6 ml + 0,7 ml  $\text{AgNO}_3$  sol. 0,5% + 1,5 ml di  $\text{FeSO}_4$  sol. 1%



Fig. 5 (per confronto) – Dinamolisi Capillare di miele – Produzione Convenzionale – Archivio  
- 0,6 ml + 0,7 ml  $\text{AgNO}_3$  sol. 0,5% + 1,5 ml di  $\text{FeSO}_4$  sol. 1%



## Descrizione e commento:

L'immagine di Cristallizzazione Sensibile risulta attiva, dinamica e ordinata/coerente nonostante il comparire di un secondo nucleo (in alto, a sinistra) oltre a quello principale. Il doppio lobo centrale corrisponde al modello tipico del miele e ne testimonia la genuinità. Le ramificazioni principali che ne dipartono si aprono presso che immediatamente in un ampio ventaglio di derivazioni secondarie nitide, precise, mobili, flessibili e che raggiungono con bella continuità di gesto l'estrema periferia. Non compaiono difetti sostanziali né indicazioni di alcun genere riferibili a inquinamenti volontari o involontari del prodotto. Si tratta quindi di immagini, quindi di un miele, di ottima qualità, quasi al culmine delle possibilità. Un miele di primo livello per quanto riguarda vitalità e stato di conservazione. Nelle due figure successive è possibile fare il confronto con due altri campioni, uno di qualità presso che perfetta (è l'immagine paradigmatica del miele, nel nostro archivio) l'altro di qualità scadente (un prodotto "semi-industriale" del quale dubitare persino della genuinità dei componenti.

Del tutto simile il giudizio che si può ricavare dal test di Dinamolisi Capillare in cui va evidenziato l'eccezionale dinamismo delle forme della zona mediana (quella subito al di sopra della fascia scura alla base della figura) nel quale si rivela la carica di forze vitali del prodotto. Le frequentissime e complesse formazioni di questa zona fluisco e si espandono armoniosamente nella fascia superiore raggiungendo il culmine della figura. Anche per questo test abbiamo voluto fornire un'immagine di confronto, ottenuta da un miele di qualità scadente: da notare la staticità, la quasi totale assenza della medesima fascia mediana. (nb. I colori dell'immagine della figura 4 sono stati alterati accentuando la componente gialla per rendere meglio evidenti le formazioni descritte. Cfr. l'originale allegato). In conclusione anche questo test conferma il notevole valore di questo miele in relazione all'intensità delle forze vitali e quindi al potere nutrizionale.

A disposizione per ulteriori approfondimenti o chiarimenti.

Andalo V. li 10 agosto 2023

L'esaminatore:

Maurizio Peruzzi