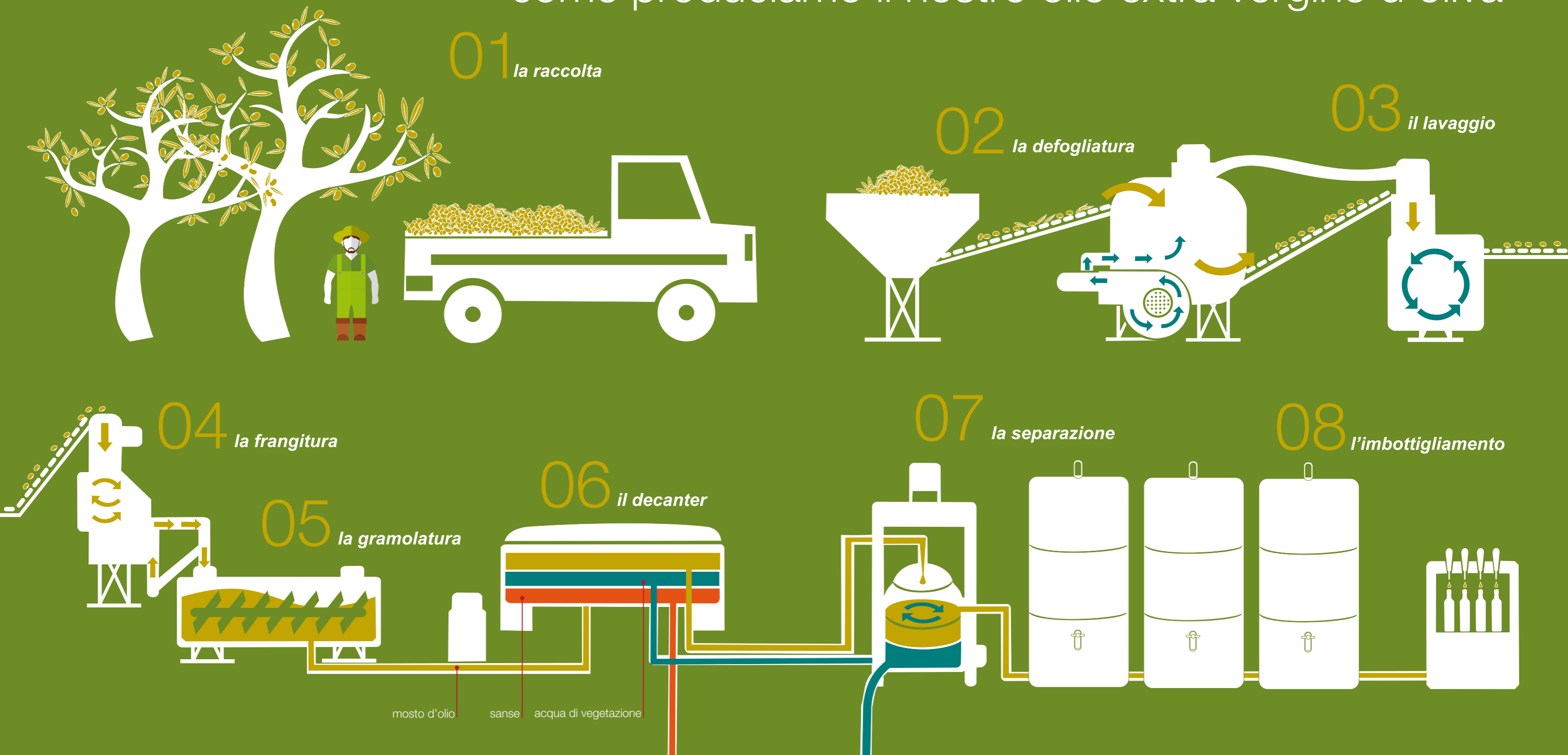


come produciamo il nostro olio extra vergine d'oliva



01 LA RACCOLTA

Il momento della raccolta delle olive e l'inviatura e cioè quando cambiano colore. La raccolta se avvenuta in questa fase, avrà un ottimo risultato quantitativo e qualitativo perché manterranno un ottimo rapporto tra le sostanze fenoliche, la clorofilla e perossidi. E' sconsigliato raccogliere le olive troppo mature essendo già in atto processi ossidativi che altererebbero la struttura dell'olio, aumentando l'acidità e abbassando il numero di polifenoli.

02 LA DEFOGLIATURA

Le olive cominciano il loro processo di trasformazione con l'operazione di defogliazione. Mediante una forte aspirazione, agevolata dalla vibrazione della griglia su cui camminano le olive, vengono eliminate le foglie e il materiale vegetale. E' un passaggio necessario per ottenere un olio di qualità. Eventuali residui di fogliame o terra possono alterare le caratteristiche dell'olio prodotto.

03 IL LAVAGGIO

Le olive vengono lavate con acqua che provvede all'eliminazione di eventuali residui di terra e di polvere. Il lavaggio delle olive va effettuato con acqua potabile, da ricambiare con frequenza affinché venga assicurata una corretta igiene.

04 LA FRANGITURA

La frangitura delle olive consiste nella preparazione della pasta tramite la disaggregazione dell'oliva (nocciolo compreso). L'operazione avviene con l'ausilio di martelli a doppio stadio rotanti con lo scopo di rompere le pareti delle cellule e far fuoriuscire i succhi. Il prodotto di questa fase è generalmente indicato con il termine di pasta d'olio, composta da olio, acqua e parti solide.

05 LA GRAMOLATURA

Durante la fase della gramolatura la pasta viene nuovamente lavorata, rimescolandola a temperatura controllata. Per mantenere alta la resa e la qualità del prodotto, la gramolatura o generalmente chiamata l' "estrazione a freddo" parte da 22 C° fino ad arrivare ad un massimo di 27 C°. Così facendo si riduce il volume della pastache si sono formate durante la frangitura. La formazione di gocce più grosse tendono a separarsi stessa con la rottura delle emulsioni di acqua e olio che si sono formate durante la frangitura. La formazione di gocce più grosse tendono a separarsi dall'acqua di vegetazione e dalle parti solide, favorendo la fase successiva: l'estrazione. La gramolatura ha una durata in media di 20-40 minuti e non superiore ai 60 minuti.

06 IL DECANTER

Il "decanter" lavora separando la parte liquida dalla solida, sfruttando la forza centrifuga che lavora ad una velocità elevate con un tamburo conico ruotate che opera per effetto del differente peso specifico dei composti.

07 LA SEPARAZIONE

La separazione della fase solida dal mosto oleoso attraverso la forza centrifuga del decanter, si realizza con l'aggiunta di acqua più o meno calda spinta automaticamente sulla pasta in movimento. Grande attenzione deve essere rivolta alla temperatura dell'acqua che non deve mai superare i 25 C°. Il separatore a tre fasi separa la pasta in tre frazioni: la sanse, che viene raccolta e venduta ai sansifici (visita il nostro sansificio www.oilsios.com), l'acqua di vegetazione, smaltita nei terreni sui quali si ha l'autorizzazione ed infine il mosto oleoso. Possiamo finalmente osservare l'olio fuoriuscire in tutta la sua bellezza.

08 L'IMBOTTIGLIAMENTO

L'olio prodotto viene stoccato in silos di acciaio inox e viene sottoposto ad una fase di conservazione e decantazione naturale a temperatura costante e controllata. Solo dopo aver effettuato tutti i controlli chimici ed organolettici attraverso Panel Test, si procede all'imbottigliamento.

