

L'ORO VERDE



DELL' I.T.A.



# Cultivar Carolea



La Carolea presenta una duplice attitudine essendo adatta sia alla produzione di olio extravergine che al consumo da tavola. Presenta una vigoria medio-elevata con portamento innalzante. Frutti di forma ellittica e di peso medio elevato, asimmetrici. Ottima resistenza al freddo, con elevata produttività. Dalla Carolea si ottiene un olio extra vergine di colore giallo brillante e dal gusto fruttato con sentori di mandorla e leggere note amare e piccanti. Per ricavare un litro di olio sono necessari circa cinque chilogrammi di olive. Si ottiene un olio di bassa acidità ottenuto per sgocciolamento a freddo da olive scelte. Risulta ottimo su piatti a base di pesce, pietanze delicate, minestre e verdure lesse.

# PRODUZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE

## Cv CAROLEA



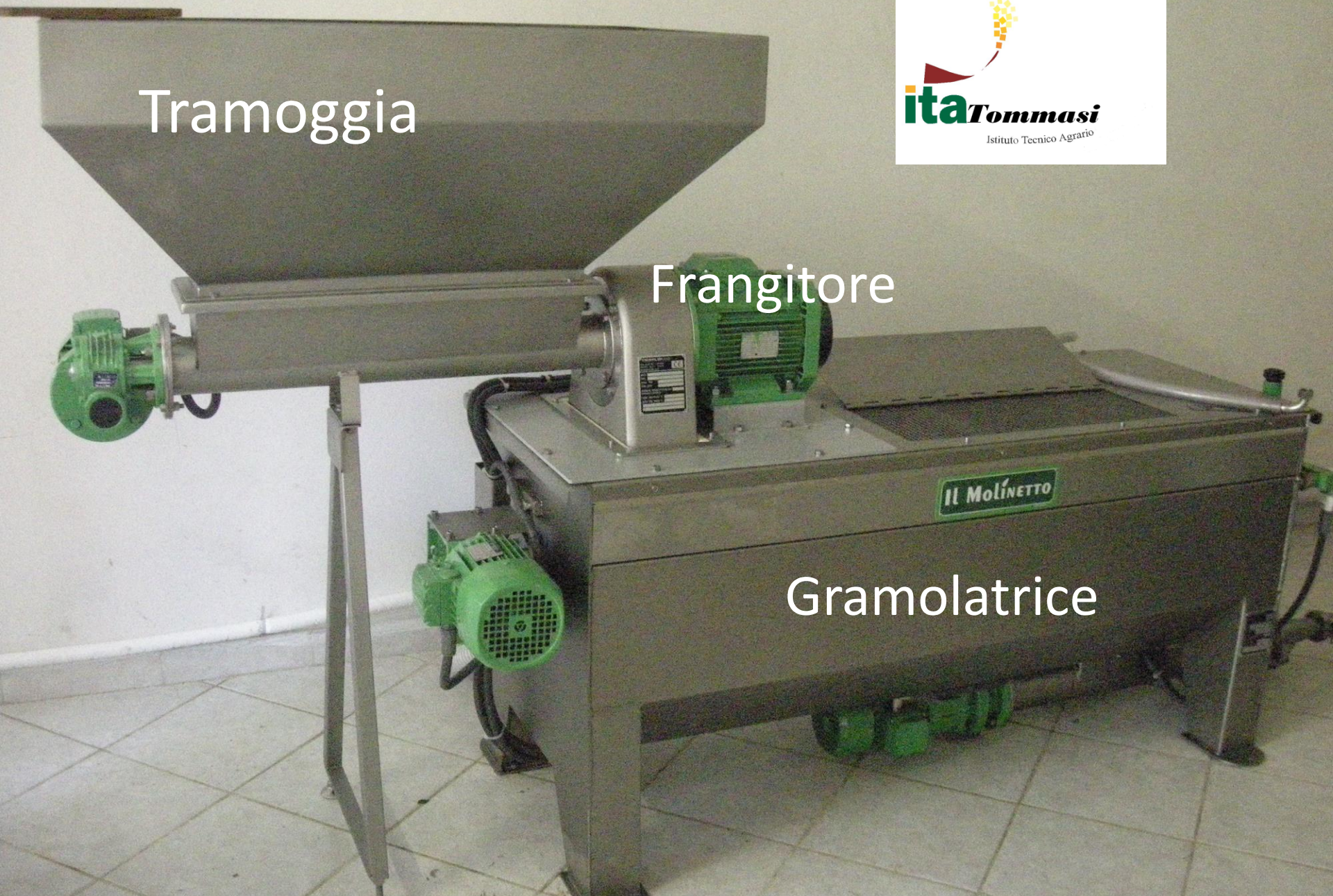
**Le olive** appena raccolte, vengono giornalmente molite con impianto a ciclo continuo a **temperatura controllata**. Le olive vengono defogliate manualmente e separate dai corpi estranei (rametti, pietre ecc). Si effettua la pesatura e quindi le cassette vengono svuotate nella tramoggia ed attraverso una griglia arrivano così al **frangitore** per l'opportuna frantumazione. Le olive molite si presentano sotto forma di pasta olearia che viene sottoposta a rimescolamento ( 30-40 minuti) per facilitare la rottura delle cellule oleifere e per omogeneizzarla.

Tramoggia



Frangitore

Gramolatrice



# TRAMOGGIA - FRANGITORE



Questa fase è chiamata **gramolazione** ed è eseguita da macchine **gramolatrici**, esse hanno forma cilindrica e nella loro intercapedine circola acqua calda che consente il riscaldamento della pasta olearia per facilitarne l'estrazione. La nostra gramolatrice consente di svolgere la sua funzione a temperatura controllata, ottenendo quindi un olio “ **per estrazione-molitura a freddo** visto che la temperatura viene mantenuta al di sotto dei 30°C. Solo in alcuni periodi particolarmente freddi e con le olive in stato di ultramaturazione la T. viene portata a 35°C.



La pasta gramolata è inviata all'estrattore (separatore monofase), il trasferimento avviene mediante pompa monovite. Nell'estrattore per azione della forza centrifuga vengono immediatamente separati l'olio, l'acqua di vegetazione e la sansa.



Separatore monofase





L'olio viene inviato tramite pompa ad un particolare separatore ( vaso fiorentino) per essere liberato da goccioline di acqua ancora presenti, ed essere sottoposto a processi di decantazione naturale, senza **filtrature forzate**, conferendo all'olio una leggera velatura a garanzia di qualità e genuinità, preservando gusti e sensazioni tipiche del frutto assolutamente inconfondibili. L'olio ottenuto viene riposto in contenitori di acciaio inox dove avviene una **decantazione naturale**. Nell'arco di 30/50 giorni vengono effettuati 2-3 travasi per eliminare ogni residuo.



# VASO DI DECANTAZIONE







Si procede all'imbottigliamento senza aggiungere conservanti o altro e soprattutto senza usare filtri, dopo una decantazione di tipo naturale.





