



Fases del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra



Recolección

Proceso de suma importancia para elaborar una AOVE de máxima calidad. Oleand S.Coop.And. cuenta con un Dpto. Técnico cualificado que lleva a cabo todo el seguimiento del cultivo decidiendo el momento óptimo de la recolección, así como el control sanitario de los frutos. Es fundamental el buen estado del fruto para asegurar un aceite de calidad.

Transporte, recepción y limpieza

El transporte y descarga del fruto a la Almazara se lleva a cabo de forma diferenciada según calidades y categorías (Producción Integrada y Producción Ecológica). Tras la descarga se realiza la limpieza de hojas y tallos, empleando para ello ventiladores de aire. Se lavarán con agua potable solo aquellas aceitunas que traigan restos de barro.

Molienda

La molienda del fruto es inmediata a la descarga. Nunca se supera las 24 horas desde su recolección para evitar que se produzcan fermentaciones que puedan afectar a la calidad del zumo.

La molienda se realiza con molinos de martillos y consiste en triturar y romper la aceituna con objeto de facilitar la salida del aceite.

Batido

La masa obtenida tras la molienda se bate para favorecer la separación del aceite. Durante este proceso las gotas de aceite se van uniendo unas con otras para obtener una fase oleosa más grande que se pueda separar más fácilmente del resto de componentes de la aceituna, alpeorujo (formado por agua, piel, pulpa,hueso).

Son muy importantes los tiempos y temperaturas de batido, no debiendo superar la masa los 25°.

Centrifugado

La masa batida se introduce en un cilindro horizontal para separar por densidad el aceite del alpeorujo. Tras esta centrifugación se obtiene un aceite con restos sólidos muy finos en suspensión por lo que se somete a un segundo centrifugado y decantación para separar estos restos y limpiar el aceite.

Almacenamiento

Una vez obtenido el aceite es fundamental almacenarlo en condiciones óptimas para que no se alteren sus propiedades hasta su destino final al consumidor.

El aceite se almacena en depósitos de acero inoxidable ubicados en la bodega donde las condiciones de temperatura, luminosidad y aislamiento son las adecuadas.

Filtrado

El aceite a envasar puede ser previamente filtrado, en ese caso, pasa de la bodega a un filtro que utiliza tierra de diatomeas y placas de celulosa (sustancias inertes que no alteran las propiedades organolépticas del aceite). La función del filtrado es eliminar pequeñas partículas y humedad que ha podido quedar en el aceite consiguiendo que este quede más claro y transparente.

Envasado

Finalmente, una vez filtrado el aceite pasa a un depósito de acero inoxidable y de éste a la envasadora, donde el producto es envasado de forma automática y etiquetado con su lote de fabricación y fecha de consumo preferente. El filtrado del aceite favorece que los atributos positivos del aceite se mantengan intactos durante más tiempo.

