

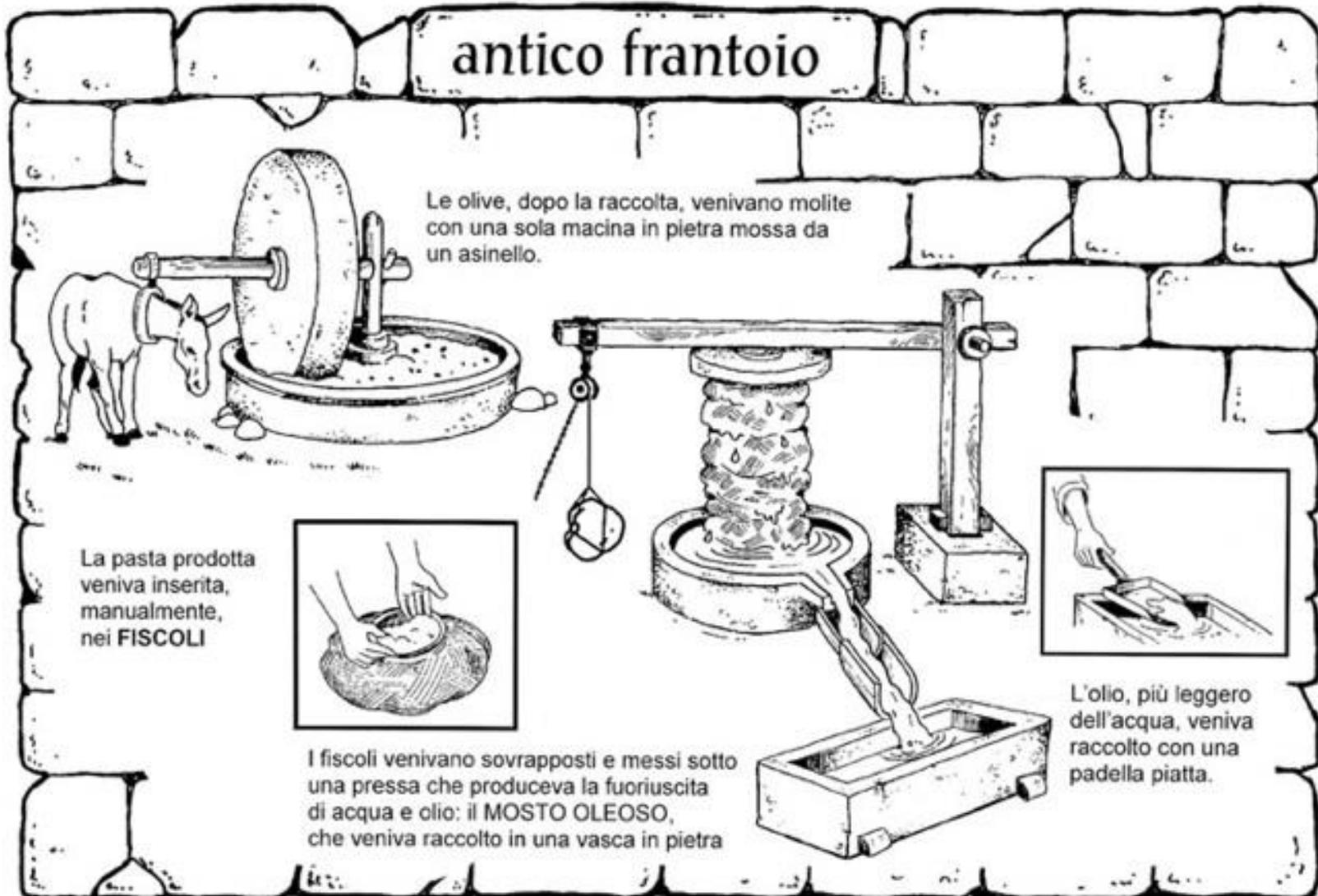


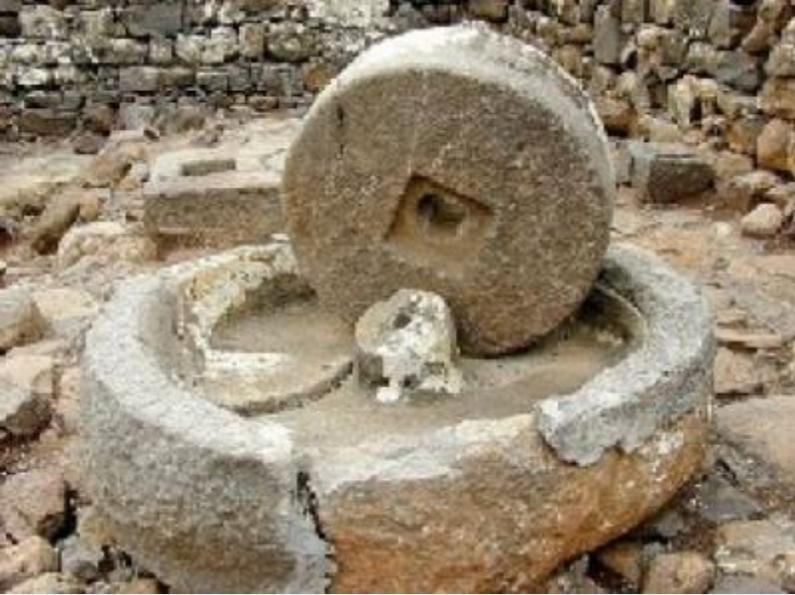
LA PRODUZIONE DELL'OLIO IN FRANTOIO

Claudio Cantini
Consiglio Nazionale delle Ricerche
Azienda Agraria Sperimentale Santa Paolina



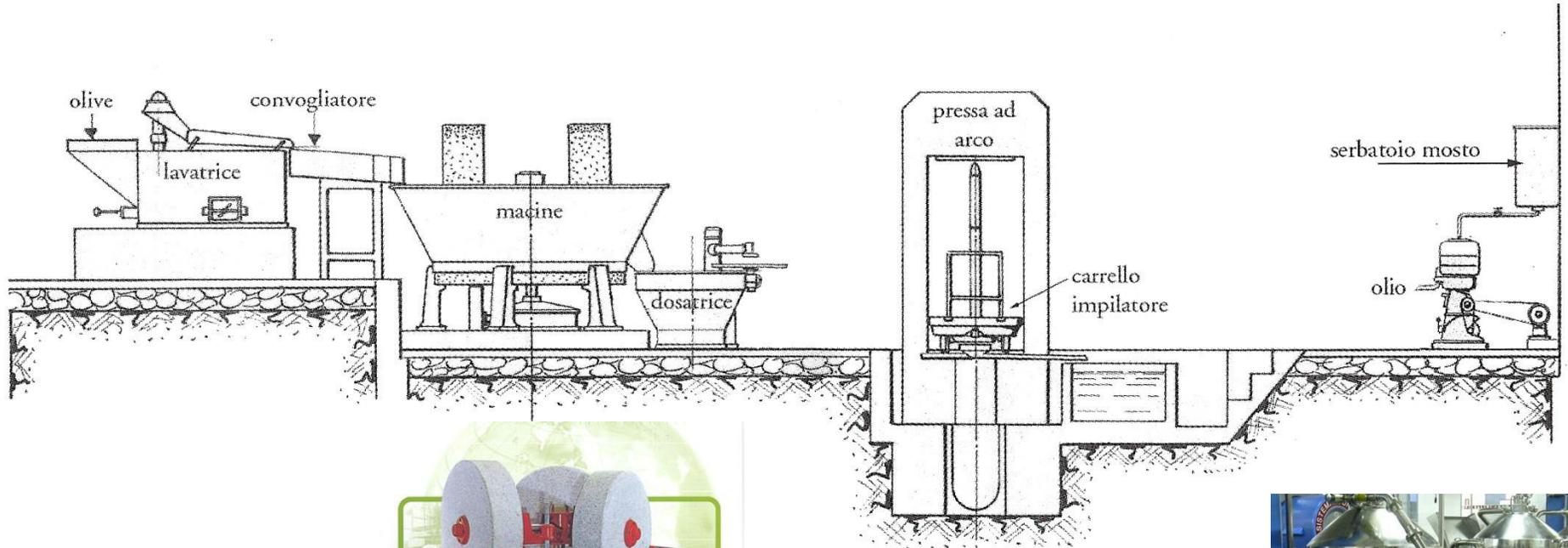
STORIA



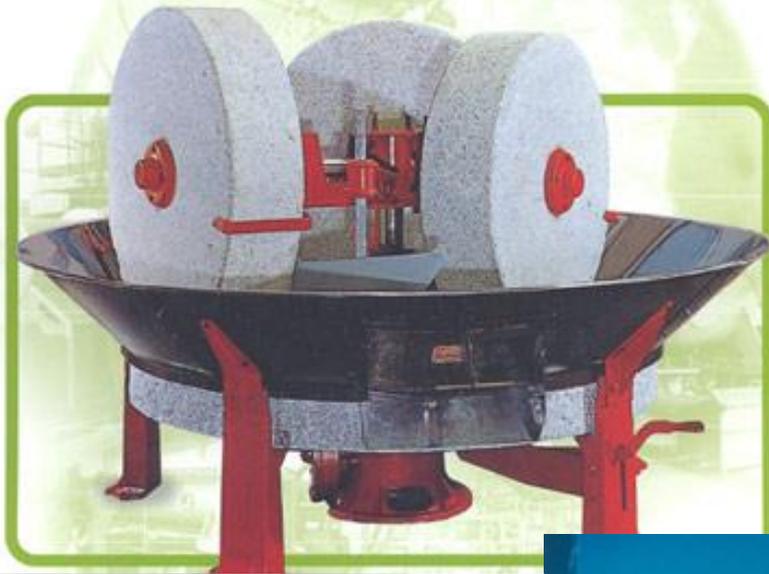








Schema del ciclo tradizionale

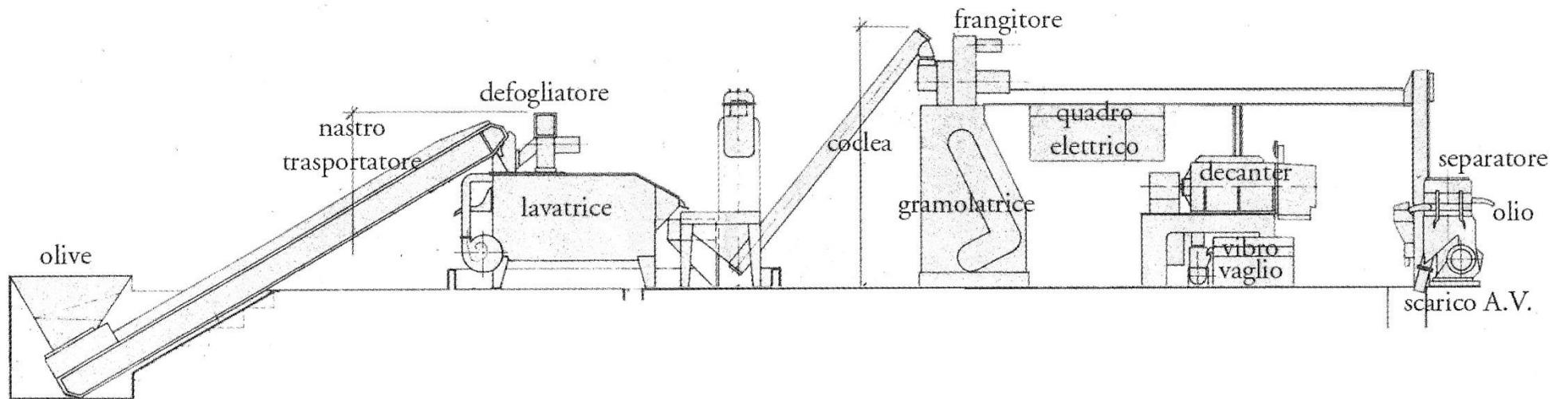




Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio





Schema del ciclo continuo

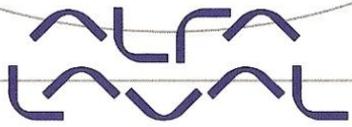


Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

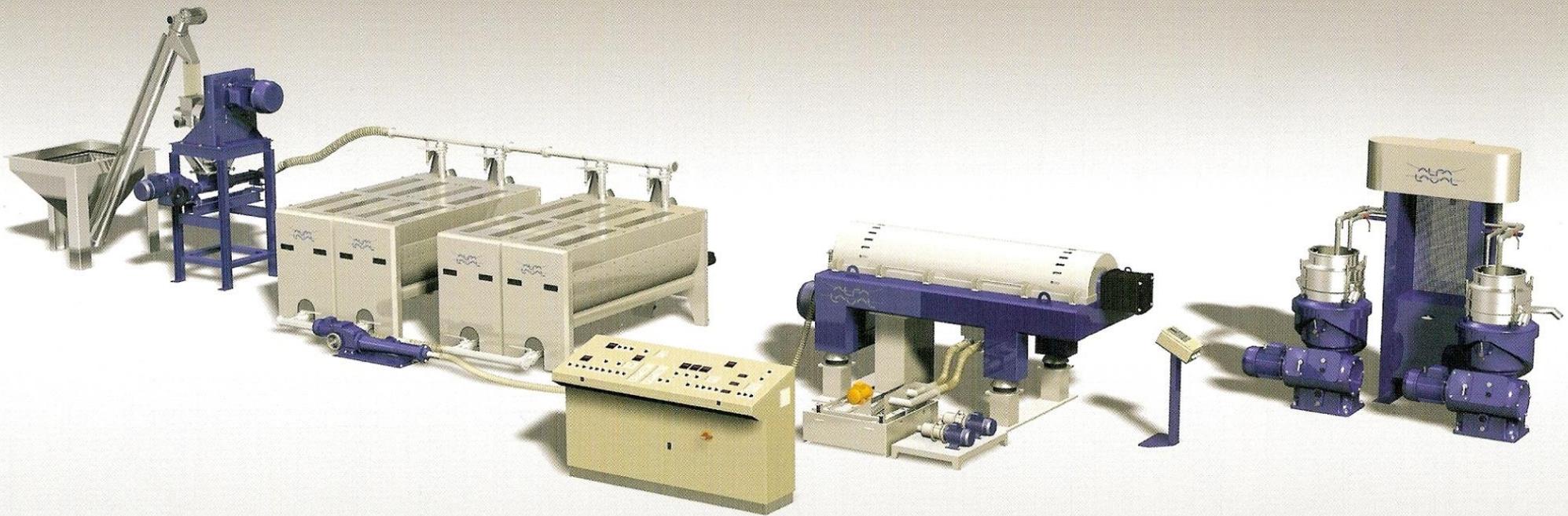
OMT





MM 704 D X4

Soluzioni Alfa Laval per l'estrazione di olio da olive





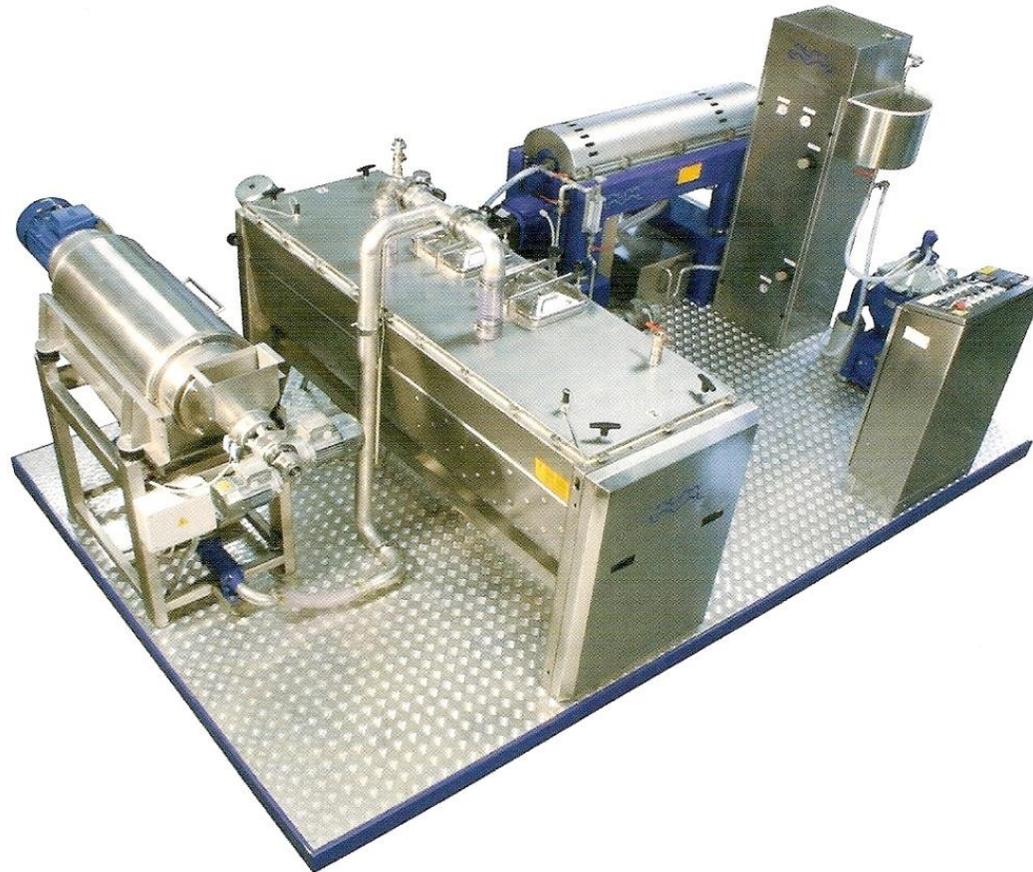
Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

ALFA
LAVAR

Un impianto speciale per un olio differente

Frantoio Modulare Alfa Oliver 500





Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

TOGLIERE RAMI E FOGLIE

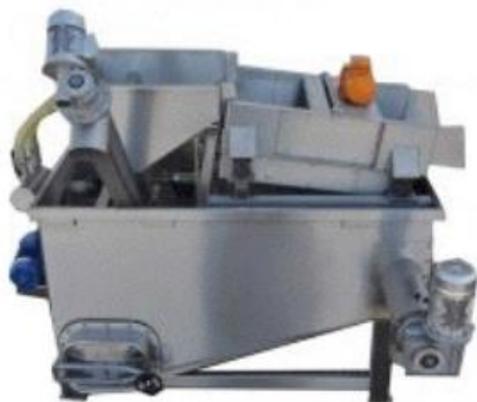




Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

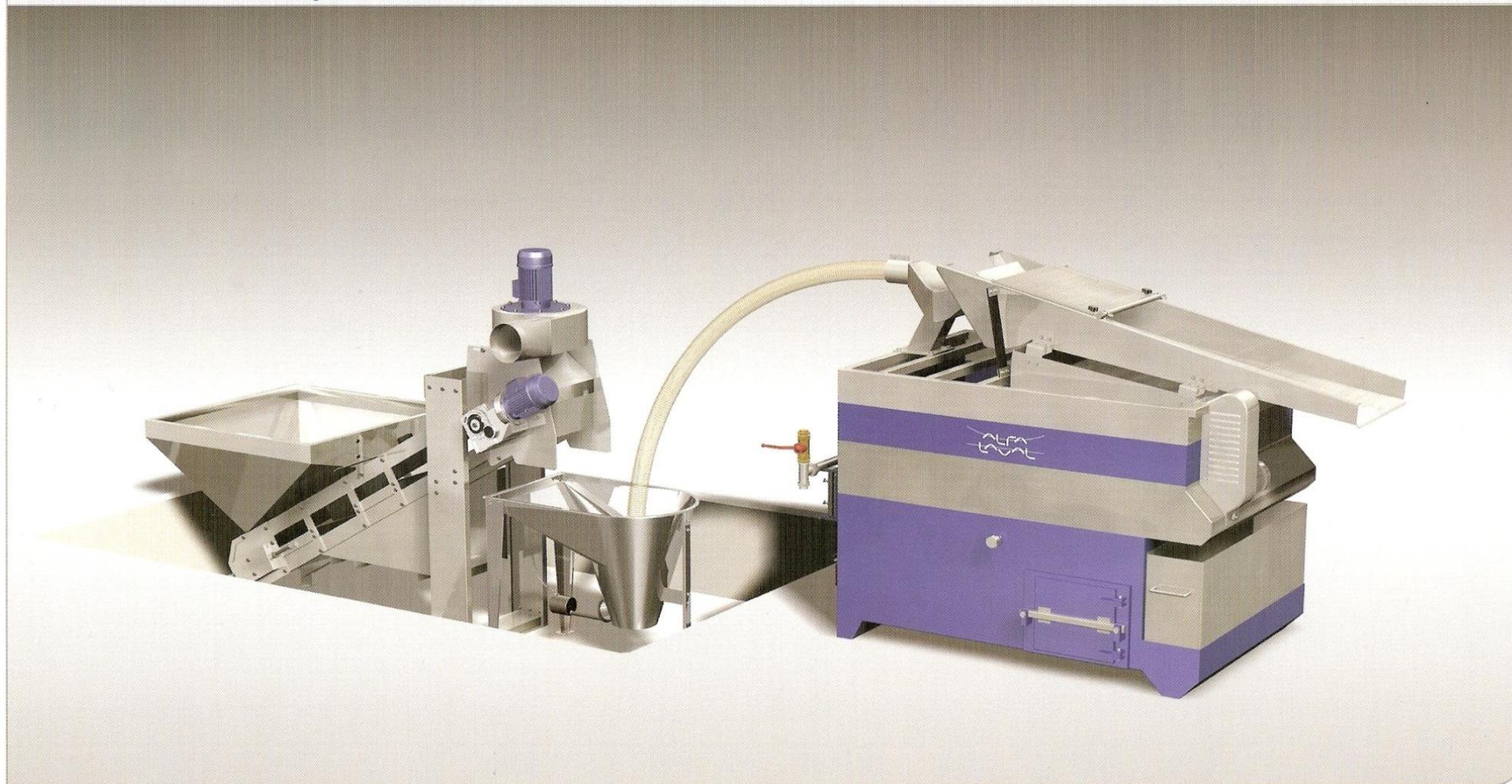
LAVAGGIO





Linea di lavaggio standard

Soluzioni Alfa Laval per l'estrazione di olio da olive







Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

DENOCCIOLATURA





Japan
Sommelier
Olive Oil

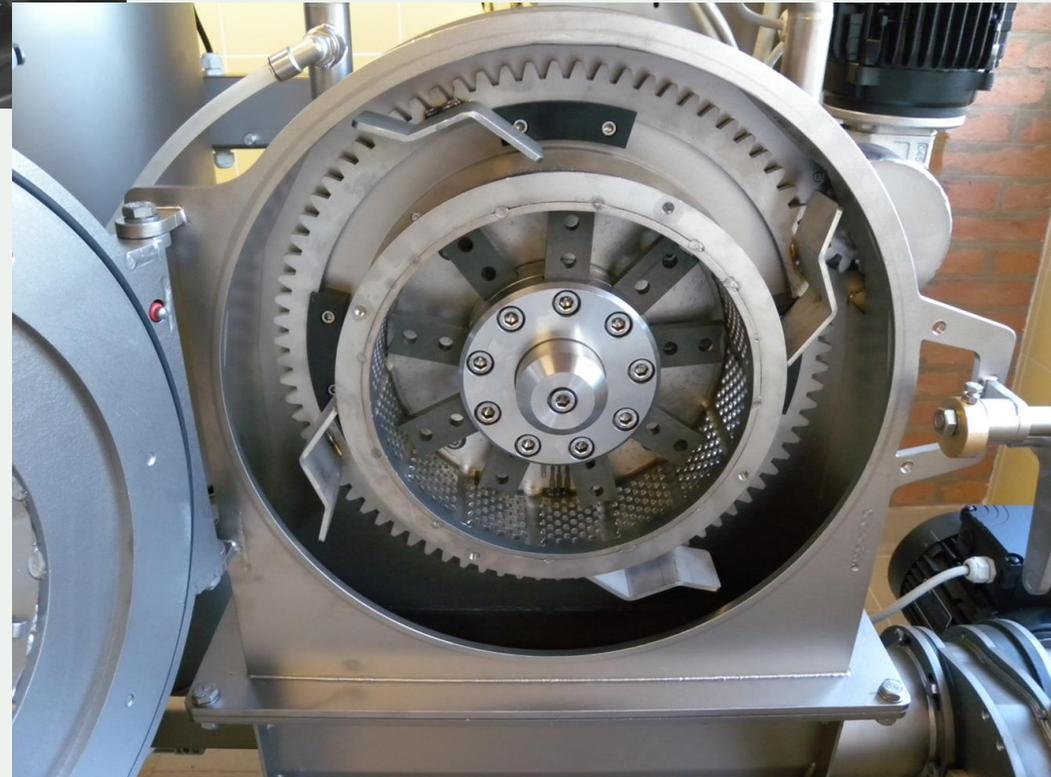
AccademiaDellOlio

FRANGITURA MECCANICA





Tipo di azione meccanica
Velocità
Dimensione dei fori griglia





GRAMOLAZIONE



GRAMOLE ORIZZONTALI O VERTICALI

CHIUSE O APERTE
SOTTO GAS INERTO
LEGGERA DEPRESSIONE
TEMPERATURE CONTROLLATE
TEMPI GRAMOLAZIONE





POLINELLI
TECNOLOGIA



GRAMOLAZIONE

Portare la pasta alla temperatura desiderata (estratto a freddo)

Favorire la formazione di gocce di olio

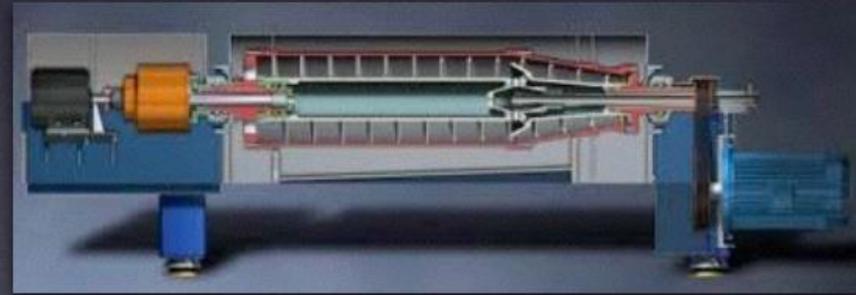
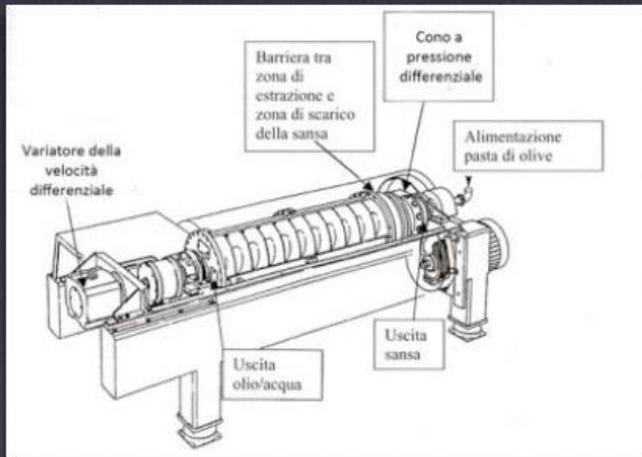
Estrarre i profumi dalla pasta

TEMPERATURA/TEMPO = RESA IN OLIO E QUALITA'





ESTRAZIONE CON CENTRIFUGA



I DECANTER SONO SEMPRE PIU' FUNZIONALI

2 USCITE = 2 FASI

3 USCITE = 3 FASI

3 USCITE OLIO-PATE'-SANSA = 2 FASI

GIRI DIFFERENZIALI VARIABILI



Japan
Sommelier
Olive Oil

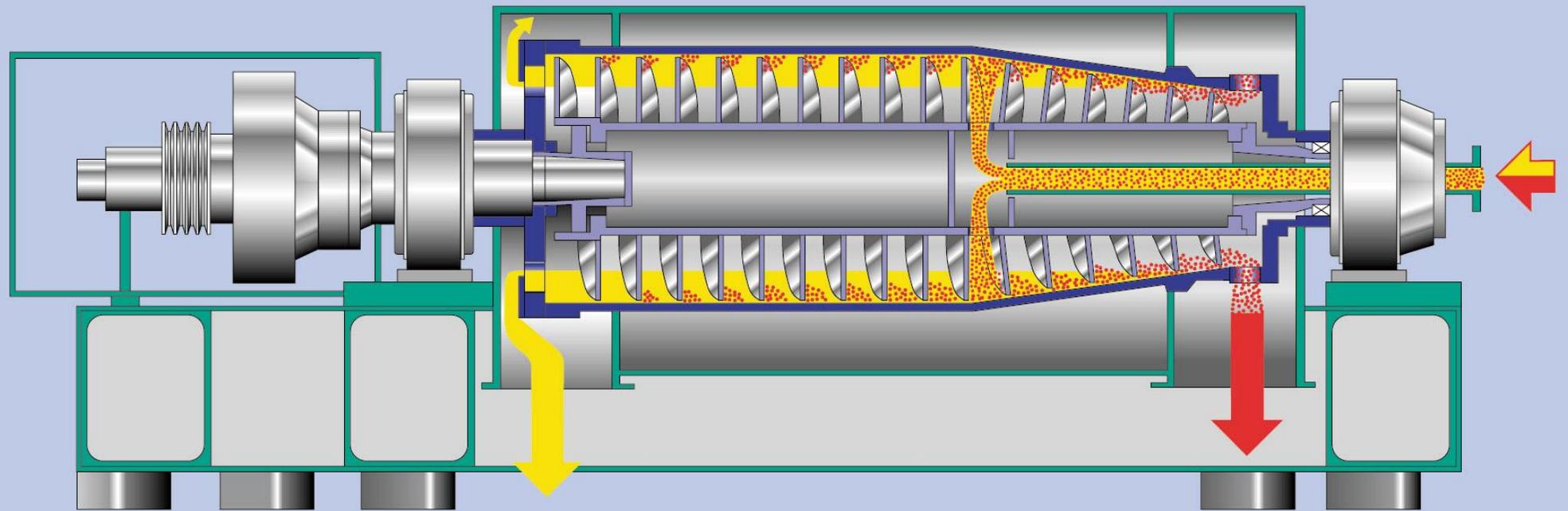
AccademiaDellOlio





Japan
Sommelier
Olive Oil
mimo.ait

AccademiaDellOlio







Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio





Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

Metodo SINOLEA





Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

CONTROLLO QUALITA'





Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

PICCOLI FRANTOI AZIENDALI





Japan
Sommelier
Olive Oil
museo olio

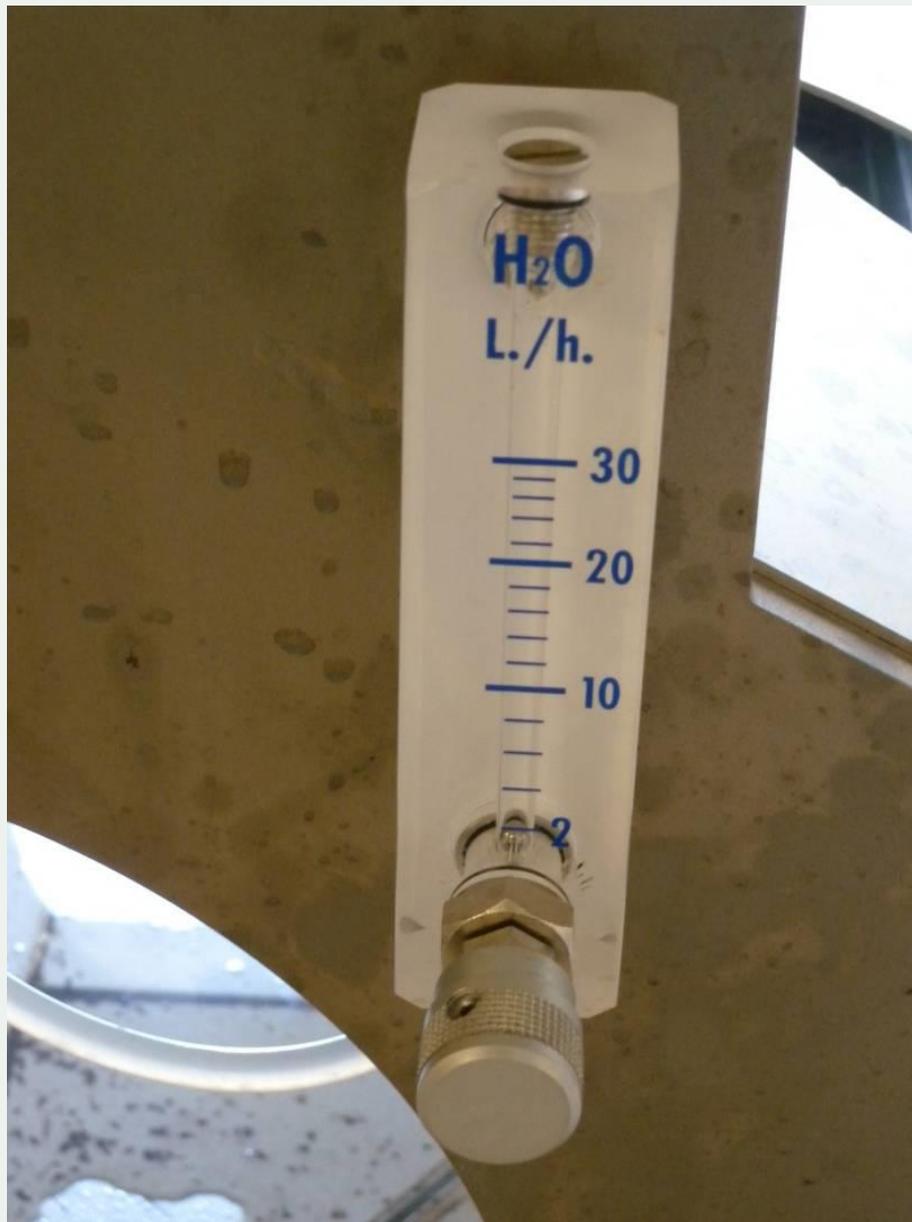
AccademiaDellOlio





Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio



Aggiunta di acqua
alla pasta di olive
(flussimetro)



Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

CENTRIFUGAZIONE FINALE

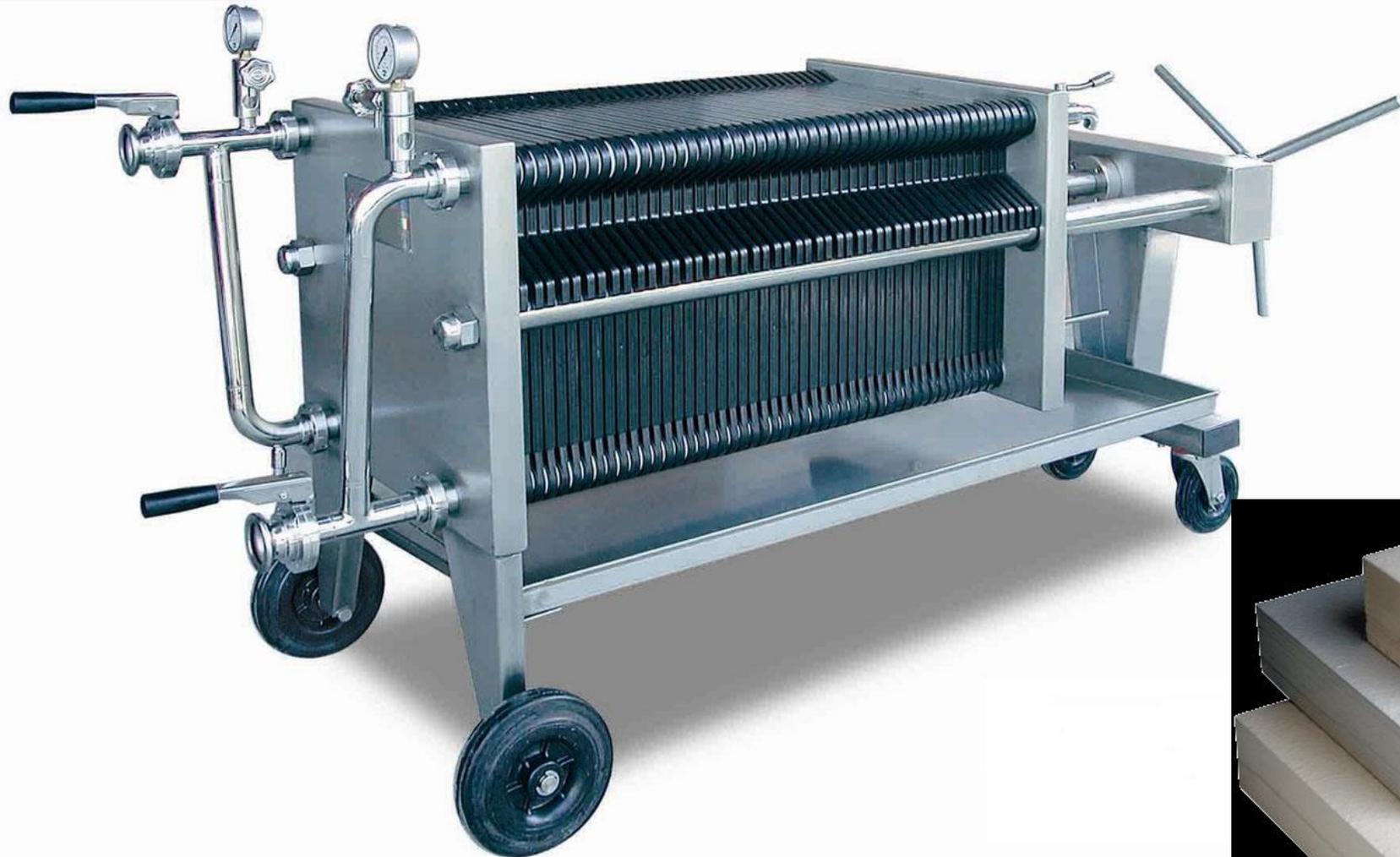




Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio

FILTRAZIONE





Japan
Sommelier
Olive Oil

AccademiaDellOlio



Olio torbido

**533N
TU**

**1° passaggio
Mlk2 - Gra**

**45
NTU**

**2° passaggio
300 + 300**

**22
NTU**





CONSERVAZIONE

Deve avvenire :

- temperatura tra 15 e 18°C
- assenza di luce
- assenza di ossigeno





LA PRODUZIONE DELL'OLIO IN FRANTOIO

Claudio Cantini
Consiglio Nazionale delle Ricerche
Azienda Agraria Sperimentale Santa Paolina