

GRAMOLAZIONE

Scritto da Administrator

Venerdì 01 Maggio 2009 15:06 - Ultimo aggiornamento Lunedì 25 Maggio 2009 08:14



La “gramolatura” è un processo di lento rimescolamento della pasta che ha il duplice scopo di rompere le emulsioni acqua/olio e favorire allo stesso tempo l’unificazione delle goccioline di olio in gocciole di sempre maggiore dimensione, preparando così la pasta per la successiva fase di separazione dell’olio.

La frangitura istantanea delle olive con i moderni frangitori porta più facilmente alla formazione di emulsioni e richiede quindi una fase di gramolatura più accurata.

La pasta viene perciò convogliata nelle gramole, contenitori di forma semicilindrica provvisti di un asse su cui sono fissati dei nastri elicoidali rotanti in acciaio che, lentamente, rimescolano la pasta di olive.

Nell’intercapedine delle gramole circola acqua leggermente intiepidita a 27-30 °C, che facilita il processo.