

RACCOLTA

Scritto da Administrator

Venerdì 01 Maggio 2009 14:56 - Ultimo aggiornamento Lunedì 25 Maggio 2009 08:08



La scelta del giusto momento di raccolta (grado di maturazione delle olive) è fondamentale per ottenere un olio di qualità, in quanto una eccessiva maturazione modifica i rapporti fra importanti componenti chimici, responsabili delle caratteristiche organolettiche, determinando un appiattimento del sapore e creando molti difetti a livello gustativo come rancido, riscaldo ecc.

La raccolta viene effettuata direttamente dalla pianta o con mezzi meccanici (scuotitore) o manualmente (brucatura, bacchiatura) facendo cadere le olive su apposite reti in modo da evitare il contatto con il terreno.