

Cueillette des olives:

Dans la mesure où il s'agit d'une huile d'olive pur jus de fruit, les olives ne doivent pas être trop mûres, abîmées ou vertes. Par conséquent, la cueillette est faite lorsque les olives commencent à changer de couleur. En suivant cette règle, nous parvenons à éviter, en principe, les gelées et les épidémies de parasites qui peuvent altérer la qualité de l'huile d'olive. D'autre part, cela permet de faire ressortir les saveurs amers, piquantes et fruitées, très caractéristiques de nos variétés d'olives.

La cueillette est mécanisée ou faite à la main. Seules les olives récoltées sur l'arbre sont utilisées et non celles qui sont tombées au sol.

Les olives sont alors disposées dans des paniers percés pour éviter que le fruit ne s'abîme et sont amenées, aussi vite que possible, au moulin à huile.



Extraction

Le malaxage est effectué à une température inférieure à 27° C par utilisation exclusive de procédés mécaniques et en aucun cas par utilisation de procédés chimiques. Au préalable, les olives sont débarrassées des feuilles et rameaux, puis lavées. Une fois cette étape terminée, les olives sont introduites dans un broyeur moderne pour extraire leur précieux jus.

Le moulin à huile doit respecter des conditions d'hygiène parfaites, pour éviter la formation d'odeur moins agréable et augmenter la date maximale d'utilisation optimum selon les règles idéales de conservation.



Stockage:

Après de son extraction, l'huile d'olive est stockée dans des cuves en inox, à l'abri de l'air et la lumière, pour ne pas courir le risque que la qualité soit altérée.

Nous prélevons alors un échantillon pour le soumettre au contrôle d'un organisme agréé indépendant, afin d'avoir une description de sa composition chimique et de ses propriétés organoleptiques.

