

DECÁLOGO

“CONTROL DE LOS ÉSTERES ETÍlicos DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA”

- 1. ADELANtar la RECOLECCIÓN** todo lo posible
- 2. RECOLECTAR con SISTEMAS POCO AGRESIVOS** para evitar daños y abrasiones en frutos
- 3. TRANSPORTAR el FRUTO** de forma adecuada y en el menor tiempo posible
- 4. EVITAR LAVAR el FRUTO** antes de su almacenamiento.
- 5. RENOVAR AGUA de LAVADO** de frutos con frecuencia
- 6. REDUCIR TIEMPOS de ALMACENAMIENTO y MOLTURACIÓN** inferior a 24 horas
- 7. UTILIZAR CENTRIFUGACIÓN** como sistema de clarificación del aceite
- 8. ALMACENAR el ACEITE** con la menor cantidad de humedad e impurezas posibles
- 9. SANGRAR los DEPÓSITOS de ACEITE** con regularidad
- 10. FILTRAR el ACEITE** para su almacenamiento cuando sea factible