

1. RECOLECCIÓN Y CARGA

La aceituna debe recogerse sana, en estado óptimo de maduración y limpia de residuos. La recogida no debe deteriorarla y debe ser procesada en las 24 horas siguientes a su recogida. La calidad del aceite nace en el campo por la combinación de factores ambientales (clima y suelo), genéticos (variedad) y agronómicos (técnicas del cultivo).

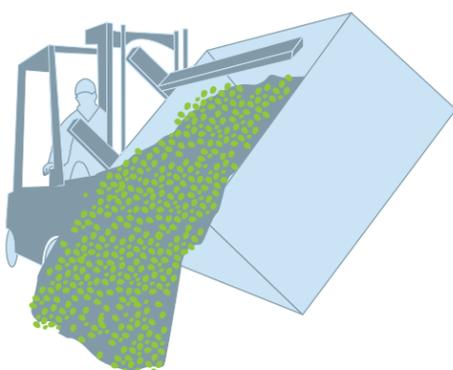
En la recolección es de vital importancia tener en cuenta la época de realizarla, la procedencia de las aceitunas y la forma de realizar la recolección, pues de estos factores va a depender que el fruto tenga el máximo contenido de aceite y la máxima calidad.



2. DESCARGA

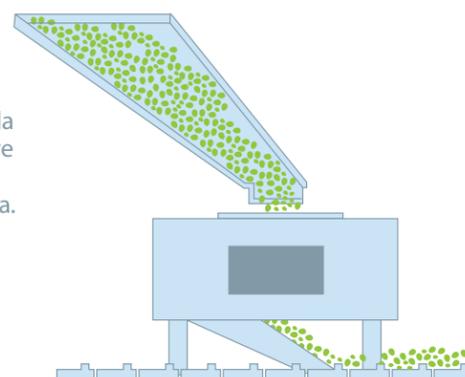
La almazara recibe las aceitunas recogidas y las selecciona, desechando las defectuosas, enfermas, rotas, etc. procediendo a su control de entrada.

Las aceitunas son recepcionadas en la tolva de entrada realizándose un control previo de calidad mediante toma de muestras de aceitunas. Hay que tener en cuenta las impurezas que traen, el origen y la variedad.



3. SELECCIÓN Y DISTRIBUCIÓN

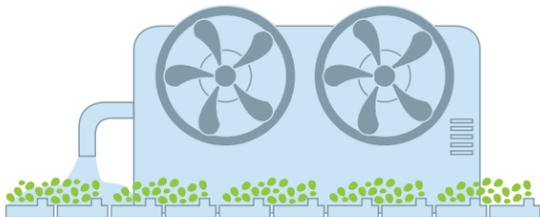
Mediante un tornillo sinfín, que parte desde el fondo de la tolva de entrada, las aceitunas van a la limpiadora donde mediante una corriente de aire se separan y eliminan las hojas, ramas y cuerpos extras menos pesados que pudiera traer la aceituna.



4. LAVADO

De la limpiadora, en caso de que no viniera lavada, la aceituna pasa a la lavadora donde mediante agua a contracorriente se elimina la tierra, piedras y otras partículas que pudieran traer adheridas.

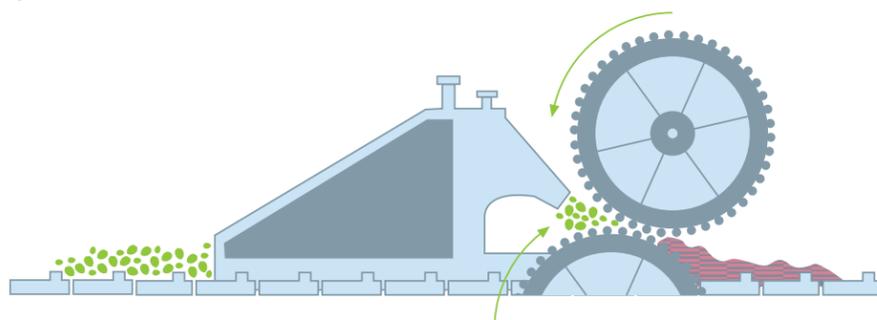
Una vez limpiadas y lavadas, en caso de que no vinieran pesadas, las aceitunas, mediante una cinta transportadora, pasan a la báscula de pesada continua donde, a través de un ordenador al que está conectada, quedan almacenados los kilos totales de aceituna recepcionada.



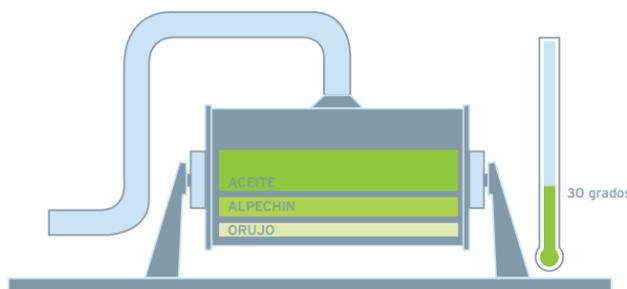
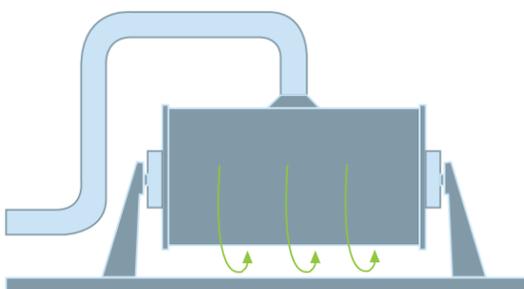
5. MOLEDORA

La molienda es necesaria para triturar totalmente la aceituna hasta convertirla en masa y liberar el aceite que contienen los tejidos vegetales en forma de gotas.

La pasta resultante del molido cae en la batidora, momento en que el proceso entra en el cuerpo de fábrica de la almazara.



6. BATIDO Y CENTRIFUGADO



EXTRACCIÓN SÓLIDOS · LÍQUIDOS

Se realiza por centrifugación y consiste en la separación de las distintas fases que forman la pasta (sólida y líquida) mediante fuerza centrífuga. Esta operación se realiza en el decánter. La pasta obtenida está compuesta de: extracto seco (orujo), aceite y agua de vegetación (alpechín).

EXTRACCIÓN LÍQUIDOS · LÍQUIDOS

El líquido obtenido está formado por una mezcla de aceite y alpechín. También puede contener un porcentaje pequeño de materias sólidas. Para obtener un aceite libre de agua e impurezas se realiza una nueva centrifugación a mayor número de revoluciones para conseguir una separación adecuada del aceite y el agua.

7. ALMACENAMIENTO

Una vez obtenido el aceite hay que almacenarlo y conservarlo en las mejores condiciones. El almacenamiento se realiza en la bodega, en depósitos de acero inoxidable de diferente capacidad.

En la bodega se precisa y resulta conveniente muy poca iluminación. La temperatura interior no debe bajar de + 5 grados celcius, instalando calefacción para evitar la congelación del aceite durante el invierno.

