

Carolea

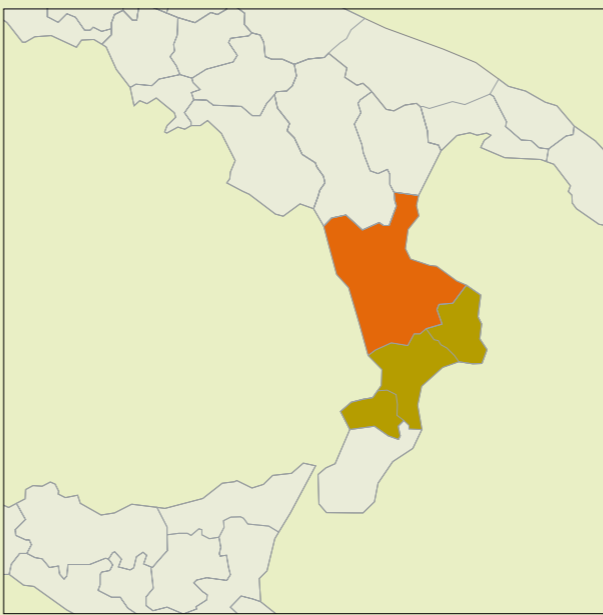


Descrizione

| | |
|---------------|----------------|
| | Carolea |
|---------------|----------------|

Pianta di facile adattamento, coltivata fino a 800 m di altitudine con produttività elevata e costante. Resa media. Sensibile alla mosca e all'occhio di pavone, particolarmente tollerante alle basse temperature.

Zona di produzione



Descrizione

| | |
|---------------|-------------------------|
| | Dolce di Rossano |
|---------------|-------------------------|

Pianta molto vigorosa e di grandi dimensioni con produttività elevata ma alternante. Resa medio-bassa, olio tendenzialmente dolce. Sensibile al ciclocomio e agli attacchi di mosca.

PRODUZIONE OLIVE

| Parametri sensibili | Fattori di rischio | Interventi |
|------------------------------|--|--|
| Acidità, numero di perossidi | Possono aumentare in oli ottenuti da olive con infestazioni di origine animale (Bactrocera O. e Saissetia O.) e vegetale (Gleosporium O. e Fumaggine). | |
| K ₂₃₂ | Può aumentare in oli ottenuti da olive con infestazioni di origine animale (Bactrocera O. e Saissetia O.) e vegetale (Gleosporium O. e Fumaggine) o per l'elevata temperatura durante l'inolizione che favorisce la formazione di composti con due doppi legami coniugati. | Controllare l'infestazione degli oliveti mediante l'utilizzo di trappole per il monitoraggio periodico, pianificando i trattamenti antiparassitari in funzione dei parametri climatici (temperatura ed umidità) e dello stato delle olive (percentuale di infestazione attiva e di olive attaccate). |
| Cere | Aumentano in olive di varietà a frutto piccolo coltivate in zone con clima caldo ma anche in seguito alle infestazioni di origine animale (Bactrocera O. e Saissetia O.) e vegetale (Gleosporium O. e Fumaggine). | |
| % colesterolo | Massicci attacchi di Bactrocera O. possono determinare l'aumento. | |
| Fenoli totali | Variano a seconda della varietà di olivo e in funzione del regime idrico: diminuiscono all'aumentare dell'apporto idrico. | Modulare l'irrigazione evitando gli eccessi soprattutto nella fase che precede la raccolta (evapotraspirazione < 60%). |
| Attributi sensoriali | Maggiore è la quantità di fenoli, più l'olio risulterà amaro e piccante. Olive infestate dalla mosca olearia possono dare oli con difetti di verme, riscaldo e muffa. | Gestire razionalmente gli interventi irrigui soprattutto nella fase di inolizione e preraccolta. Programmare la raccolta delle partite di olive infestate e trasformarle separatamente entro 6 ore. |
| IPA (benzo(a)pirene) | Si formano in seguito a combustione di materiale organico (residui di potatura, vegetazione spontanea) o fossile (gas di scarico) in prossimità dell'oliveto e del frantoio. | Evitare la combustione di materiale organico nell'oliveto ed in prossimità dello stesso. Favorire le pratiche di trinciatura e l'interramento o compostaggio dei residui di potatura. |
| Pesticidi fosforati | Possono inquinare le olive in seguito al loro impiego. | Rispettare i tempi di carenza sia per la difesa del frutto dall'azione del parassita sia per ridurre al minimo il contenuto di pesticidi nel frutto stesso. Preferire l'utilizzo di fitofarmaci e sali di rame idrosolubili. |

RACCOLTA OLIVE

| | | |
|---------------------------------------|---|---|
| Acidità | Aumenta all'aumentare della maturazione soprattutto in presenza di temperature elevate. Anche lesioni e danni superficiali delle olive comportano un aumento di tale parametro. | |
| Numero di perossidi, K ₂₃₂ | Aumentano in oli provenienti da olive mature o danneggiate. | Raccogliere le olive al giusto grado di maturazione, quando la maggior parte delle olive risulta invaiata (indice di maturazione tra 2,5 e 4). Si consiglia di raccogliere entro la metà di novembre la Dolce di Rossano, termine che si può anticipare nel caso della Carolea. |
| % β-sitosterolo | Il deterioramento della qualità delle olive ne determina una diminuzione fino a valori inferiori al 92%. | Garantire l'integrità delle olive raccogliendole a mano, con vibratori del tronco o con agevolatori (pettini, sferzatori, vibratori del ramo) usando adeguati sistemi di intercettamento (reti sotto le piante, ombrello rovescio). |
| % stigmasterolo | Aumenta in caso di olive deteriorate che determinano anche una diminuzione della % di campesterolo. | Non raccogliere le olive da terra e stendere i teli al momento della vibrazione per evitare di processare insieme olive vibrate e olive cascolate. |
| Fenoli totali | Tendono a diminuire con il progredire della maturazione. | Evitare qualsiasi maltrattamento che possa favorire le condizioni ideali per lo sviluppo di muffe e di processi fermentativi. |
| Attributi sensoriali | Con il progredire della maturazione del frutto si registra una diminuzione degli aromi nel loro complesso, l'olio risulta sensorialmente poco fruttato e tendenzialmente dolce. Mescolare le olive raccolte con gli agevolatori insieme alle olive cascolate naturalmente può conferire all'olio difetti di terra e riscaldo. | |

TRASPORTO OLIVE

| | | |
|------------------------------|---|--|
| Acidità, numero di perossidi | Aumentano se le olive sono trasportate in contenitori chiusi o stratificate con spessori elevati poiché si determina un aumento di temperatura che accelera l'attività degli enzimi lipolitici. | Preservare l'integrità del frutto trasportando le olive al frantoio in tempi rapidi in contenitori ben areati di dimensioni adeguate e di facile pulizia (bins o cassette). In caso di pioggia coprire le olive con teli in plastica ben puliti. |
| Attributi sensoriali | Fenomeni fermentativi dovuti a scarsa areazione e ad eccessiva stratificazione possono dare difetto di riscaldo, muffa, avvinato-inacetito e rancido. | Non utilizzare i sacchi. |

STOCCAGGIO OLIVE

| | | |
|--|---|--|
| Acidità, numero di perossidi, K ₂₃₂ | Aumentano in caso di sosta delle olive in luoghi, per tempi e a temperatura non idonei. | Pianificare il conferimento delle olive in frantoio. Tenere le olive in bins o cassette di plastica, bassi e fenestrati, in una zona fresca, ventilata ed ombreggiata, a temperature oscillanti tra 10 e 24 °C, per non oltre 24 ore dalla raccolta. |
| Attributi sensoriali | Lasciare in sosta le olive in luoghi, per tempi e a temperatura non idonei comporta l'insorgere dei difetti di riscaldo, muffa, avvinato-inacetito e rancido. Le olive attaccate dalla mosca sono ad altissimo rischio di alterazione e possono conferire all'olio i difetti di verme, riscaldo e avvinato. | Riparare il luogo di stoccaggio da gelate e fonti di cattivo odore (gasolio, fumo...). Lavorare le olive attaccate dalla mosca entro 6 ore. |

Dolce di Rossano

| Parametri sensibili | Fattori di rischio | Interventi |
|----------------------|---|--|
| Attributi sensoriali | Una defogliazione non efficace può conferire all'olio un sapore "aspro-amaro" (foglie) e/o "aspro-legnoso" (rametti). Le tracce di terreno conferiscono all'olio difetti di sporco e terra. | Defogliare dotando l'impianto anche di sistemi di captazione di eventuali corpi estranei. Lavare le olive con acqua potabile, impiegare sistemi dotati di spruzzatori a doccia operanti alla fine del normale ciclo di lavaggio. |
| Pesticidi fosforati | I fitofarmaci e i sali di rame utilizzati per assicurare la sanità delle olive si depositano sulle foglie e sulle olive e possono residuare nell'olio. | Procedere alla defogliazione e al lavaggio delle olive per ridurre il rischio di inquinamento da pesticidi nell'olio. |

MOLITURA / FRANGITURA OLIVE

| | | |
|----------------------|---|--|
| Fenoli totali | A parità di varietà, diminuiscono in seguito all'utilizzo di macine in granito rispetto ai frangitori metallici. | Preferire l'uso della molazza sia per ottenere un fruttato armonico che per raggiungere una buona frantumazione del nocciolo. |
| Attributi sensoriali | Le macine di granito danno un olio più armonico ed equilibrato ma più suscettibile all'ossidazione, i frangitori metallici danno invece un olio più amaro e piccante. L'utilizzo di una molazza non perfettamente pulita può conferire all'olio i difetti di avvinato e riscaldo. | Utilizzare frangitori o macine per migliorare il fruttato dell'olio ottenuto da olive a maturazione precoce o raccolte ad avanzato stadio di maturazione. Pulire accuratamente le macine e i frangitori. |

GRAMOLAZIONE

| | | |
|--|--|--|
| Acidità, numero di perossidi, K ₂₃₂ | Aumentano in seguito all'azione degli enzimi lipasi favorita dal prolungamento della gramolazione per tempi superiori ad 1 ora a temperature superiori a 30-32 °C. | |
| Cere | Si solubilizzano nell'olio se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C. | Nel caso della varietà Carolea gramolare per un tempo di 30-40 min, a seconda della maturazione delle olive, ad una temperatura massima di 30-32 °C, ridurre i tempi di gramolazione a 20-30 minuti per la Dolce di Rossano. |
| % eritrodiole + uvaolo | Aumentano se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C. | Per indicare in etichetta la dicitura "estratto a freddo", la temperatura non deve superare 27 °C. |
| Fenoli totali | Diminuiscono all'aumentare del tempo di gramolazione e al diminuire della temperatura di gramolazione. | |
| Attributi sensoriali | Gramolare a temperature elevate può comportare difetti organolettici di cotto, rancido e metallico. | |

ESTRAZIONE (CENTRIFUGAZIONE)

| | | |
|------------------------------|--|--|
| % eritrodiole + uvaolo, cere | Aumentano in seguito all'elevata temperatura in fase di estrazione. | Operare con la minore aggiunta di acqua possibile, in linea di massima non superiore al 25% del peso della pasta di olive, alla stessa temperatura della pasta e comunque non superiore a 30 °C. |
| Fenoli totali | Diminuiscono all'aumentare della quantità di acqua aggiunta alla pasta di olive. | Tarare la centrifuga in modo da regolare il profilo fenolico. |
| Attributi sensoriali | L'aggiunta di acqua di processo a temperature troppo elevate può determinare l'insorgere dei difetti di cotto e rancido. | |

SEPARAZIONE CENTRIFUGA

| | | |
|----------------------|---|---|
| Fenoli totali | Diminuiscono all'aumentare della quantità di acqua aggiunta essendo più solubili in acqua che in olio. | Aggiungere minime quantità di acqua potabile alla stessa temperatura di processo per ottenere oli a diversi contenuti di fenoli. |
| Attributi sensoriali | Il prolungato contatto dell'olio con l'acqua di vegetazione può conferire all'olio difetto di acqua di vegetazione. | È da evitare la pratica di illimpidimento dell'olio aggiungendo acqua calda al separatore con conseguente perdita di fenoli. Separare l'olio dall'acqua di vegetazione nel più breve tempo possibile. |

TRAVASO

| | | |
|----------------------|---|--|
| Acidità | Può aumentare in seguito al contatto prolungato con le morchie. | Minimizzare il contatto dell'olio con i fondami travasando l'olio entro aprile - maggio. |
| Numero di perossidi | Può aumentare in seguito ad un'eccessiva esposizione all'aria dell'olio durante il travaso che favorisce l'ossidazione primaria. | Effettuare i successivi travasi sulla base delle proprie esigenze in base alla torbidità presentata dall'olio (un livello accettabile di torbidità è pari ad un olio visivamente appena velato). |
| Attributi sensoriali | Possono insorgere i difetti di morchia, fermentato e putrido dovuti alla fermentazione del sedimento che si deposita sul fondo del contenitore di stoccaggio. | Utilizzare contenitori in acciaio con dispositivo per scarico morchie evitando l'utilizzo di pompe aspiranti che lavorano ad elevato numero di giri. |

STOCCAGGIO OLIO

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| Acidità | Aumenta negli oli torbidi per la presenza di acqua e lipasi e per l'elevata temperatura di stoccaggio. | |
| Numero di perossidi, K ₂₃₂ | Aumentano in seguito ad autossidazione e ossidazione enzimatica che producono idroperossidi e formano doppi legami. | Utilizzare silos ermetici di acciaio inossidabile (o cisterne interrate rivestite di acciaio o resina) tenuti alla giusta temperatura di conservazione (10 - 18 °C) che proteggono l'olio dalla luce. |
| K ₂₇₀ , ΔK | Aumentano per la formazione di tripli legami coniugati e per la decomposizione dei perossidi. | Disporre di recipienti di diverse dimensioni da tenere sempre pieni minimizzando la presenza di aria o usare gas inerti per lo stoccaggio prolungato. |
| 1,2-digliceridi | L'invecchiamento dell'olio comporta una loro diminuzione per isomerizzazione alla forma più stabile degli 1,3 - digliceridi. | |
| Attributi sensoriali | L'avanzare dello stato di ossidazione porta alla comparsa del difetto di rancido e le fermentazioni anaerobiche del materiale in sospensione o depositato possono comportare difetto di morchia, putrido e fermentato. | |

FILTRAZIONE

| | | |
|----------------------|---|--|
| Acidità | Aumenta in presenza di materiale in sospensione. | Filtrare l'olio quando la sua umidità supera 0,1%. |
| Numero di perossidi | Aumentano in seguito all'eccessiva esposizione all'aria che favorisce l'ossidazione primaria. | Evitare l'impiego di pompe responsabili di turbolenze nelle tubature, adottare cartucce filtranti chiuse in cilindri di acciaio. |
| Fenoli totali | Diminuiscono in seguito all'utilizzo di sistemi di filtrazione drastici. | Preferire sistemi di filtrazione leggeri (cotone idrofilo o cellulosa) a sistemi drastici (farine fossili). |
| Attributi sensoriali | Il materiale in sospensione può causare fenomeni fermentativi che predispongono l'olio a difetti organolettici quali avvinato, inacetito e putrido. | Filtrare per permettere all'olio di mantenere il suo profilo organolettico e per evitare la presenza di un sedimento sul fondo della confezione. |



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia