

D.O.L.
C.

怎样生产特级初榨橄榄油

我们生产橄榄油的原材料为橄榄，可以分为两种：

- 榨油用橄榄
- 食用橄榄

第一种用于榨油，而第二种更多以天然状态使用，少部分可以腌制为开胃食物。

橄榄生长在橄榄树上，可以追溯到公元前 5000 年的埃及、迦太基、腓尼基和希腊。从远古以来橄榄就作为世界各地和平的象征。

橄榄树种类繁多，也被称为“cultivar”。意大利大概有 400 多种橄榄树，我们地区最常见的是“te cultivar coratina”（来自 Corato 市），其后就是“Nostrana”或“Ogliarola”和“Peranzana”。

一般情况下，橄榄树在栽种后 3 年结果，并持续数个世纪，不需要很多水，并且在干旱地区也可以适应。

橄榄树不需要特殊的照料，只是需要修剪，包括将没用的枝条和不结果的枝条，以使阳光可以照耀整个橄榄树，并使它正常生长。

在我们的地区有两种用于修建的系统，第一个被称作“cono”，第二种被称为“ombrello”。

收获季节从十月份内到一月下旬，这取决于橄榄树品种的不同。

收获的数量和质量因年景不同而异，这取决于气候条件。

当前的收获方式有手动和机械两种，手动系统需要使用手，或梳或大锤，或在树下使用大网（最后这种收获系统尤其用于山区或不平整的地面）。

机械收获使用摇晃及其获机械梳。橄榄果实被盛放到箱子中，然后运送到榨油厂。

在开始时，使用动物驱动的巨大花岗岩或岩石轮粉碎果实。

先进的使用系统为传统式和不间歇循环式。

“Riservato a pochi,”
by
D.A.V.I.O.L. s.a.s. - Trinitapoli
ITALY

第一种传统系统由橄榄粉碎机、搅拌机和压榨系统组成，这些都放置在搅拌机内，生成垂直压力，我们可以将挡板放在料车内，然后将橄榄放置在搅拌机后的挡板上。

为避免不符合“由初榨冷汁制造”的说明，稳定必须不超过 27°C。在压榨后，我们把粉碎的固体材料（近 40%）成为初榨油渣，而液体部分被称为鲜橄榄汁（近 60%）。

第二种系统被称为不间断循环系统，使用两个花岗岩或岩石轮（几乎与传统式一样，这也是为什么它被称为不间断混合循环式的原因）和橄榄压碎机（使用小锤的机械压碎机器）。

为了从橄榄渣中提取鲜橄榄汁，设备使用了离心机，而不是传统的压力机，只要温度不超过 27°C 我们就可以称之为“低温制造产品”。

两种系统获得的鲜橄榄汁都要通过“离心分离”进行机械粉碎。根据油和水比重的不同，我们使用蔬菜水进行分离，获得的成分分别为橄榄渣（近 40%）和油（近 20%）。

如果检验结果显示油的酸度低于 0.8%，平板测试没有显示感觉异常的缺陷，并且最后的分数为 6.5，这种产品就被称为初榨橄榄油，并且可以获得“特级初榨橄榄油”的称号。

橄榄油的分级根据这些测试的结果进行，如果橄榄油也经过特定机构的检测，并且原料来自特定的橄榄生产区域，则可以被评为 D.O.P.（指定的来源保护地）。

如果原料来自一个生物农场，则可以被评为生物橄榄油，对这样的橄榄油，有必要使用钢制或玻璃纤维（这些被称为筒仓）埋藏盆或高位箱来储藏橄榄油以保证品质。

这个阶段后，我们就开始了储存阶段（一般持续 10-20 天，对自然沉淀是很必要的）。在储存期后，最好把橄榄油倒出以去除容器底部的沉淀或沉渣。

在这之后我们的产品就可以包装并盛放到容量不大于 5 升的玻璃瓶或锡罐容器中出售。

一个工作系统与另一个工作系统之间的产品差异为：

- 传统系统获得的橄榄油叫浓稠，鲜橄榄汁含量大，作用缓和，为深黄色。
- 使用不间断循环系统获得橄榄油叫稀，更透明，像经过过滤，颜色为黄绿色，风味略苦辣，可以用于制备菜肴。