

IL FRANTOIO DI SPELLO

Il Frantoio di Spello uccd, nel corso degli anni ha mantenuto l'intento di produrre esclusivamente olio extra vergine di oliva di qualità superiore.

Le modalità di raccolta, trasporto, lavaggio molitura e conservazione sono tutte finalizzate ad esaltare le caratteristiche tipiche di un prodotto affermatosi nei secoli.

La produzione del Frantoio si verifica dalla metà del mese di ottobre agli inizi del mese di Dicembre: periodo considerato ottimale per la raccolta delle olive.

In questo arco di tempo i nostri soci olivicoltori giornalmente consegnano il proprio raccolto in modo che il frantoio possa trasformare le olive in olio entro le ventiquattro ore al massimo.

Il Frantoio può vantare in etichetta la dicitura "estrazione a freddo" in quanto è provvisto di un impianto di controllo e monitoraggio delle temperature di tutte le fasi della lavorazione; le stesse vengono rigorosamente mantenute al di sotto dei 27°.

Il metodo Sinolea esalta le caratteristiche organolettiche degli oli extravergini di oliva garantendo il massimo contenuto di antiossidanti naturali, i polifenoli e di altre componenti importantissime per la salute.

I polifenoli, determinanti per combattere l'invecchiamento delle cellule del corpo umano e gli antiossidanti naturali contenuti nella drupa (pasta) devono essere pertanto estratti con l'olio senza subire nessuna alterazione termica o meccanica.

Olio extra vergine di oliva "da Agricoltura Biologica"

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: brillante da filtraggio a cartoni

COLORE: verde/giallo

PROFUMO: leggero di oliva con sentori di erbaceo

SAPORE: fruttato leggero con un piccante e amaro equilibrato

K 232: 1,850 AU/(g/100ml)

K 270: 0,001

BIOFENOLI: 435 mg/Kg

POLIFENOLI (COME ACIDO GALLICO): 288 mg/Kg

LABORATORIO ANALISI: PH analisi e consulenze
Tavernelle V.P (FI)

ANALISI CHIMICHE (riferite all'ultima produzione)

ACIDITÀ LIBERA: 0,24 %

NUMERO DI PEROSSIDI: 7,20

Sostanze non determinate (N.D.) - inferiore a LOQ (limite di quantificazione):

ACARICIDI GC-MS; DISERBANTI GC-MS;

FUNGICIDI ACILALANINE; FUNGICIDI:

DICARBOSSIMMIDICI, FTALIMMIDICI,

PIRIMIDINICI,IMIDAZOLICI; FUNGICIDI

TRIAZOLICI; INSETTICIDI ORGANOCLORURATI;

INSETTICIDI ORGANOFOSFORATI; INSETTICIDI

PIRETROIDI; ALTRI INSETTICIDI; ALTRI FUNGICIDI.

ZONA DI PRODUZIONE OLIVE:

Spello - Foligno - Assisi – Bettona

ALTITUDINE: da 300 a 500 metri sul livello del mare

NATURA DEL TERRENO: in prevalenza sassoso, di natura calcarea ed estremamente permeabile

ETÀ MEDIA DEGLI ULIVI: 50/60 anni circa

LAVORI IN CAMPO: concimazione organica, potatura manovale, trinciatura del terreno, trattamento folgliare a base di rame

VARIETALE: Moraiolo 70% Leccino 20% Frantoio 10%

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA: ottobre/novembre
– brucatura a mano - meccanizzata

IMPIANTO DI LAVORAZIONE: metodo sinolea a doppia estrazione a freddo

CONSERVAZIONE: tank di acciaio con presenza di azoto
-ambiente climatizzato

ANALISI SPETTROFOTOMETRICA
NELL'ULTRAVIOLETTO

DELTA K: -0,001 AU/(g/100ml)