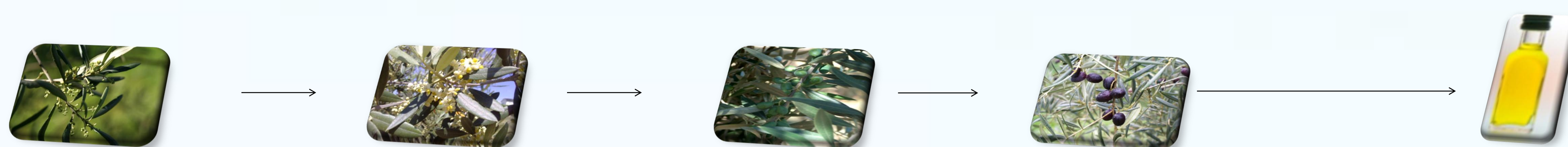
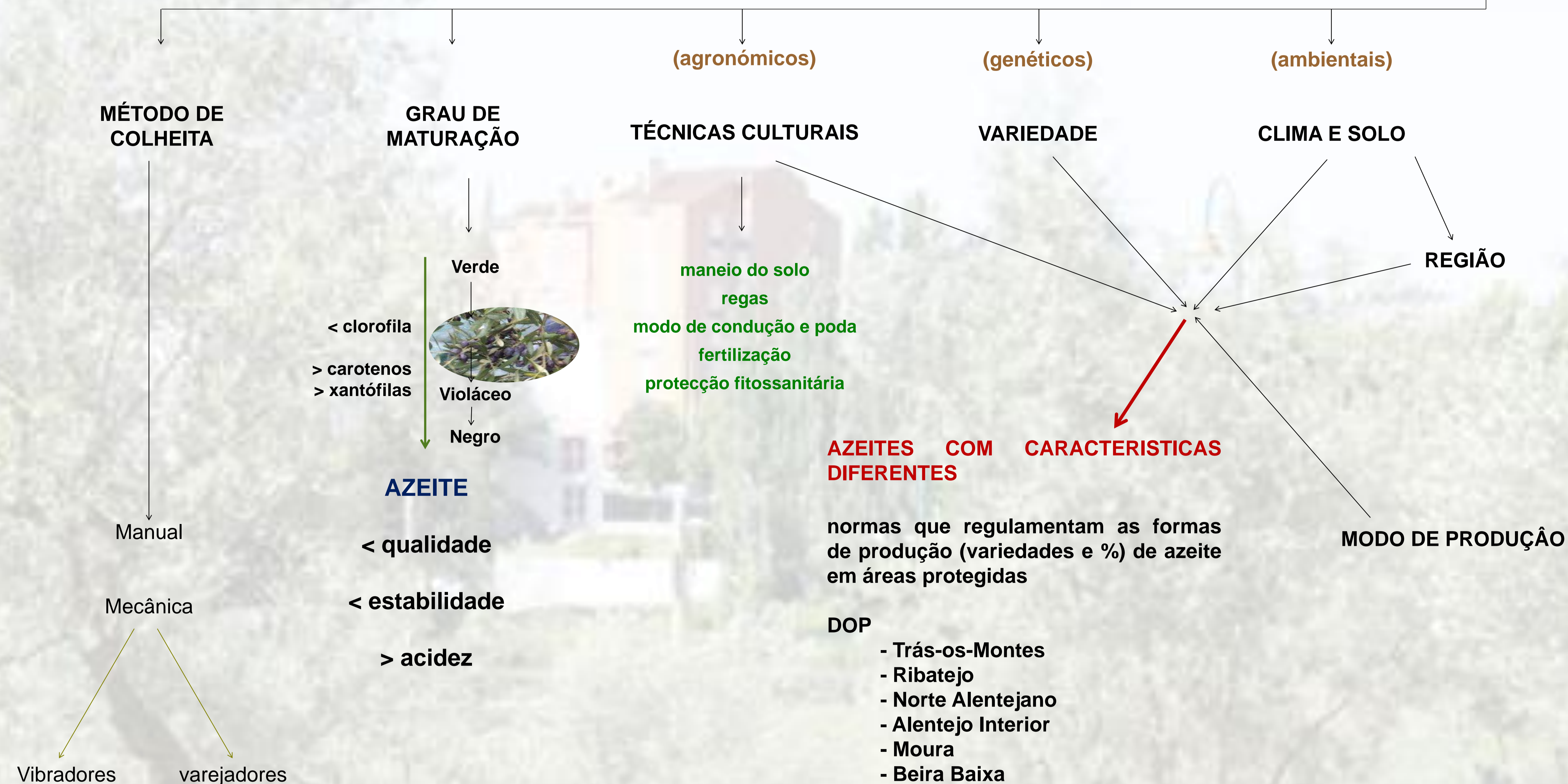
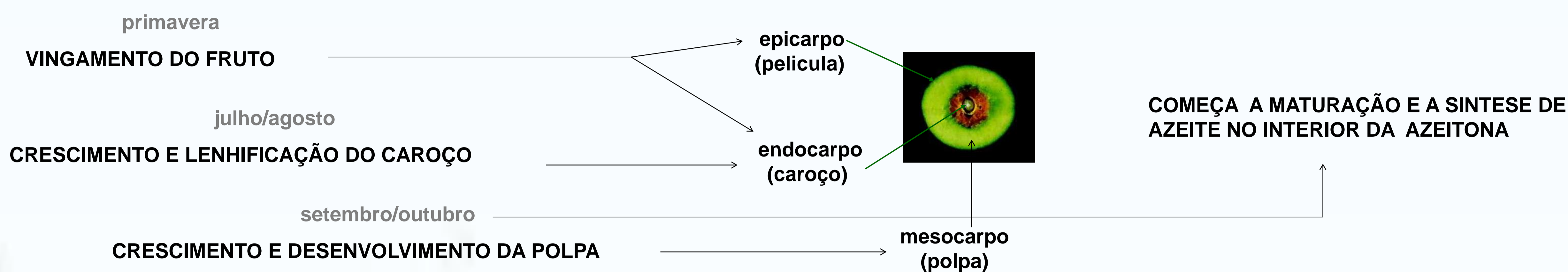


Colheita e Transporte da Azeitona para o Lagar



FACTORES QUE AFECTAM A QUALIDADE



Transporte da azeitona para o lagar

TEMPO DE ESPERA PARA ENTREGA NO LAGAR

O mais rápido possível ideal entregues e laboradas no mesmo dia

Se não forem entregues no dia mantê-las não mais de 24 h, mas não em água ou sacos

MODO DE TRANSPORTE PARA O LAGAR

Caixas rígidas de plástico perfurado

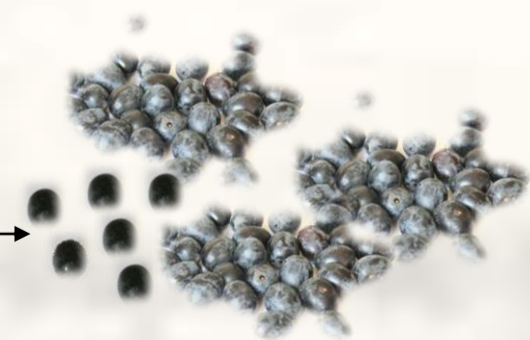
Granel mas em camada com pouca altura

TEMPO DE ESPERA NO LAGAR

Um dos factores que mais afecta a qualidade do azeite é o tempo que decorre entre a colheita da azeitona e o seu processamento.

O tempo de espera não deve ultrapassar as 24h, máximo 48 horas, para evitar, entre outras situações, o aumento de acidez e alterações de cheiro e de sabor do azeite.

Azeitonas do chão devem ser transportadas e laboradas separadamente



AZEITE - produto resultante da moenda de azeitonas, sãs e em perfeito estado de maturação, unicamente por processos mecânicos.

virgem extra – acidez (% ác. oleico) ≤ 0,8; **virgem** – acidez (% ác. oleico) ≤ 2,0

A qualidade do azeite é avaliada:

- acidez (expressa em ácido oleico livre),
- índice de peróxidos (meq O₂/kg) ≤ 20
- absorção ultra violeta (232-270 nm)
- análise sensorial (cheiro, sabor)