

## CÓMO OBTENER UN AOVE DE MAYOR CALIDAD

El **aceite de oliva virgen** podría considerarse "zumo de aceituna", porque es el resultado de moler el fruto y extraerlo tras batir la masa a baja temperatura (<27 °C).

Factores fundamentales a la hora de conseguir un aceite de oliva virgen de alta calidad:

**La calidad del fruto:** La calidad del aceite empieza en el campo. La aceituna debe de estar libre de plagas, de heridas, en su punto de madurez. Debe de ser siempre aceituna de vuelo, nunca mezclar con frutos recogidos en el suelo. Es importante manipularla lo menos posible, intentando trasladarla a la almazara inmediatamente tras la cosecha, en remolques no excesivamente grandes. Nunca se debe transportar en sacos.

**Índice de madurez:** Una vez el fruto está en envero, la cantidad de aceite no aumenta. Sin embargo, conforme aumenta en grado de madurez, la calidad del aceite disminuye progresivamente, pues se van perdiendo los toques frutados que dan los aceites verdes. Para conseguir una buena relación calidad/cantidad, el punto del envero sería un buen momento para la recolección.

El aceite de oliva evoluciona con el paso del tiempo, pero nunca a mejor. Esta evolución se refleja en sus características organolépticas. Lo ideal es consumir el aceite de una campaña antes de comenzar con la siguiente. Si se almacena en un lugar oscuro y fresco, el aceite mantendrá durante más tiempo las características químicas iniciales, es decir, mayor frutado, más picante y más amargo, y se ralentizarán los procesos de oxidación.

**Son características positivas en un aceite de oliva virgen: Sabor frutado, y los toques amargos y picantes.**

### ¿TE INTERESA COLABORAR CON NOSOTROS EN TU ZONA?

Puedes contactar en [www.vinoscandido.com](http://www.vinoscandido.com)  
Y en el teléfono **615493302**

aceitescándido

multinivel  
berica

aceitescándido

# almazara móvil de última generación

## ¡Atención, olivarero!

en nuestra almazara  
usted obtendrá el aceite  
de su propia cosecha  
INFÓRMESE

[vinoscandido.com](http://vinoscandido.com)  
**615493302**

# ALMAZARA MÓVIL

**Nuestra almazara, colocada sobre una plataforma móvil, permite a los olivereros la producción in situ de su aceite.**

Fabricado 100 % en acero inoxidable, el equipo consta de los elementos necesarios para la limpieza y procesado de la aceituna y la **extracción en frío** del aceite de oliva.

Los elementos básicos que constituyen esta unidad son:

- ◆ Cinta transportadora para pasar la aceituna a la limpiadora.
- ◆ Limpiadora y despalilladora.
- ◆ Tolvilla de alimentación y báscula.
- ◆ Tolva de almacenamiento con 2 espirales de reparto.
- ◆ 2 Líneas de molturación, que constan a su vez de molino de martillos, batidora modular de 2 cuerpos con cámara de calefacción, decanter de dos fases, aclarador decantador con bomba de trasiego a depósito de almacenamiento y espiral para la evacuación del alpeorjuo.
- ◆ 5 depósitos independientes de almacenamiento de aceite.
- ◆ Calentador eléctrico de agua.
- ◆ Cuadro eléctrico para el control de todo el proceso.

**El equipo es completamente autónomo.** Gracias a ello y a la movilidad del conjunto, podemos obtener un **aceite de oliva de una gran calidad, de primera extracción en frío, a pie de árbol.**

Con nuestra almazara móvil damos servicio a los cosecheros de aceituna:

**Para autoconsumo**

**En producciones ecológicas**

**En grandes explotaciones**

**Para comunidades de productores**

