



MARQUES DE GRIÑÓN

www.pagosmarquesdegrinon.es

NUESTRO ACEITE

[+] Almazara



Para la extracción del aceite en condiciones óptimas la almazara dispone de equipos de última generación, incluyendo molinos de discos, batidoras verticales equipadas con sistema de vacío y modernas centrifugadoras. Estos equipos son considerados por los expertos, como un gran paso adelante en el proceso de extracción de aceites de altísima calidad. Su principal ventaja es que permiten el ajuste fino de la extracción para cada lote de aceitunas, un perfecto control de la temperatura (alrededor de 22°C) y de la limpieza (a través de lavados automáticos con agua a presión) así como el control de la oxidación (mediante las bombas

de vacío). El aceite de oliva se filtra para eliminar restos de agua (otra posible fuente de oxidación) y una vez obtenido se mantiene en depósitos de acero inoxidable inertizados con nitrógeno. El aceite se embotella inmediatamente antes de ser comercializado para reducir el tiempo que pasa en botella.

