



OLEOCLAR

Chiarificante e stabilizzante per olio extra vergine di oliva



→ DESCRIZIONE TECNICA

Oleoclar è un prodotto da utilizzare per la chiarifica e la stabilizzazione dell'olio extra vergine di oliva. Studi scientifici hanno confermato che l'olio extravergine esprime il massimo delle sue caratteristiche a livello chimico, organolettico, nutrizionale e salutistico subito dopo l'estrazione, ovvero all'uscita dal decanter o dal separatore.

L'olio, in questa fase, presenta alla vista un elevato grado di torbidità dovuta alla sospensione di tutta una serie di sostanze. Acqua finemente micronizzata, aria, proteine, enzimi, pectine, mucillagini ecc., contribuiscono a rendere velato e opalescente il suo aspetto. Tutti questi composti sono altamente reattivi, soprattutto gli enzimi e la frazione acquosa e possono innescare fenomeni degradativi a carico sia della sostanza grassa che della frazione polifenolica. Le sostanze tendono inoltre a depositarsi sul fondo dei contenitori andando a formare, in breve tempo, un deposito fangoso, comunemente conosciuto come morchia, che può compromettere le caratteristiche organolettiche dell'olio.

A seconda del grado di torbidità, l'aggiunta di 250-500 g/q di **Oleoclar** permette di chiarificare l'olio nel giro di 48 ore, accelerando la precipitazione naturale di tutta la frazione in sospensione. Si ottiene così un effetto illimpidente paragonabile ad una filtrazione.

L'azione di **Oleoclar** non è limitata alla semplice chiarifica: legandosi indissolubilmente alle sostanze in sospensione ne blocca l'attività idrolitica e ossidante, proteggendo l'olio da fenomeni di alterazione e degradazioni sia della matrice lipidica che biofenolica.

Prove sperimentali hanno dimostrato che l'olio, appena estratto e chiarificato con **Oleoclar**, non fa registrare aumenti di acidità, numero di perossidi, valori di estinzione nell'ultravioletto e il contenuto della frazione nobile dei polifenoli si riduce molto lentamente nel tempo. Tutto questo come conseguenza dell'immediata sottrazione delle fonti degradative come enzimi lipolitici e polifenolossidasi. In sintesi, l'utilizzo di **Oleoclar** quanto più a ridosso possibile dell'estrazione, permette di proteggere e mantenere a lungo le proprietà chimico-organolettiche dell'olio extra vergine d'oliva, evitando decadimenti dell'aroma e la formazione di profumi e sapori indesiderati.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Cellulosa, gel di silice.

→ DOSAGGIO

Da 250 a 500 g/q di olio a seconda della torbidità. In casi di torbidità particolarmente elevata si consiglia di dosare fino a 750 g/q.





OLEOCLAR

→ MODALITÀ D'USO

Oleoclar si disperde facilmente nei liquidi oleosi e si impiega aggiungendolo direttamente nell'olio da trattare, omogeneizzandolo con una leggera agitazione.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Oleoclar può essere utilizzato preferibilmente subito dopo la separazione (decanter o separatore centrifugo). Il dosaggio può essere effettuato in linea con apposite macchine o in fase statica, distribuendo il prodotto sia nei comuni contenitori da olio (fusto tipo "Milano" in acciaio inox) che nei serbatoi di stoccaggio. L'illimpidimento si ottiene in genere in almeno 48 ore e dipende dalla torbidità dell'olio in origine, dal dosaggio e dal volume del contenitore. A chiarifica avvenuta, occorre separare appena possibile la frazione limpida dal fondame. Si può utilizzare Oleoclar su oli stagionati, ottenendo un pulizia del colore, che risulta così più vivace, e del gusto, con una esaltazione delle caratteristiche organolettiche.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 10 netti

