

Azeite H.O

EXTRA VIRGEM | PORTUGAL

Especificações

OrigemAcidez Δk Douro - Baixo Corgo $\leq 0.3\%$ ≤ 0.01

Produtor K232 Índice de Peróxidos H.O Wines $\leq 2,50$ (Meq02/kg) ≤ 20

Garrafa K268 50 cL $\leq 0,22$

Operações Culturais

Ceras ≤ 150mg/kg



AZEITE VIRGEM EXTRA

Colheita

de infestantes mecânico.

A colheita é efetuada manualmente, assim é possível preservar a estrutura da árvore. A azeitona segue assim diariamente para entrega no lagar acondicionada em caixas de plástico alimentar de 25kg. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão.

É realizada uma poda faseada ao olival sendo depois seguida de um desladroamento e um combate

Transformação

É realizada uma extração mecânica a baixas temperaturas (menos de 30°C) no lagar com moinho onde posteriormente é realizada uma extração contínua a 2 fases. O processo de decantação dura entre 2 a 3 meses.







