GARIGA®

Benvenuti nell'oleificio **SU MOLINU**!

In questo pannello sono illustrate le fondamentali fasi del processo di lavorazione e di produzione del nostro olio extravergine d'oliva **GARIGA**

La prima fase del processo si realizza all'esterno, dove le olive, provenienti dalle campagne, vengono conferite immediatamente dopo la raccolta. Dopo la defogliazione, le olive passano al lavaggio e successivamente al frangitore.

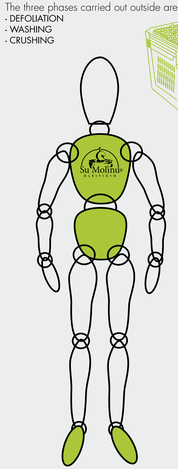
Le tre fasi realizzate all'esterno sono:
- DEFOGLIAZIONE
- LAVAGGIO
- FRANGITURA

Welcome to the **SU MOLINU** oil mill!

This panel illustrates the fundamental phases of the working and production process of our **GARIGA** extra virgin olive oil.

The first phase of the process takes place outside, where the olives arrive immediately after the harvest.

The three phases carried out outside are:
- DEFOLIATION
- WASHING
- CRUSHING



ESTERNO

DEFOGLIAZIONE

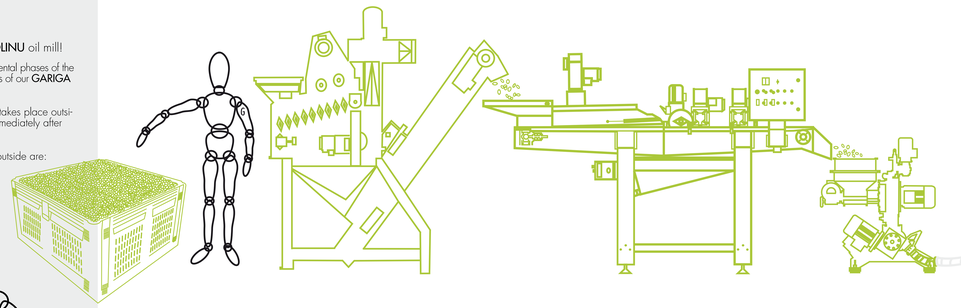
La defogliazione ha l'obiettivo di eliminare foglie, rametti e residui solidi presenti a seguito della raccolta. Questo passaggio è strettamente necessario per non far arrivare altri elementi esterni all'oliva nel processo di trasformazione.

LAVAGGIO

La lavatrice lineare presente in questa installazione, permette una pulizia attenta di ogni singola oliva e un ricambio costante dell'acqua di lavaggio. Successivamente al lavaggio, le olive vengono asciugate con asciugatori ad aria, in modo tale da limitare l'ingresso di acqua nel processo di estrazione e preservare aromi e profumi nel prodotto finale.

FRANGITURA

Il frangitore a coltelli è uno dei punti di forza dell'impianto. Qua le olive appena lavate subiscono dei procedimenti meccanici di rottura delle pareti e delle membrane, portando all'ottenimento della pasta di olive. La frangitura a coltelli (o dischi) a velocità controllata, consente una buona preparazione della pasta prima della gramolazione, senza provocare differenziali di temperatura eccessivi, e riuscendo quindi a preservare la freschezza del prodotto.



OUTSIDE

DEFOLIATION

Defoliation aims at eliminating leaves, twigs, and solid residues present after harvesting. This step is strictly necessary in order to avoid external elements to reach the olives during the transformation process.

WASHING

The linear washing machine used in this oil mill allows for careful cleaning of every single olive. After the washing process the olives are dried with air dryers, so as to limit the entry of water in the extraction process and to preserve the aromas and flavours of the final product.

CRUSHING

The knife crusher is one of the most important points of the process. Here the freshly washed olives undergo mechanical processes of breaking the walls and membranes, leading to the obtainment of the olive paste. The crushing with knives (or discs) at controlled speed allows a good preparation of the paste before the kneading, without causing excessive temperature differentials and thus managing to preserve the freshness of the product.

DALL'ESTERNO SI ACCEDE AL CUORE DELLA LAVORAZIONE E DELL'AFFINAMENTO DEL PRODOTTO!

All'interno dell'oleificio vengono effettuate altre quattro fondamentali fasi del processo produttivo:

- GRAMOLAZIONE
- SEPARAZIONE
- FILTRAZIONE
- IMBOTTIGLIAMENTO

Un parametro controllato con molta attenzione è quello della temperatura. Un'adeguata temperatura consente di salvaguardare i processi di formazione degli aromi di frutto e l'estrazione delle sostanze fenoliche (antiossidanti).
Attraverso uno scambiatore di calore, posto fra il frangitore e le gramole, assicuriamo il condizionamento della pasta (raffreddamento o riscaldamento) alla temperatura stabilita dal protocollo di lavorazione (20-21 °c).

INSIDE THE OIL MILL, THE HEART OF THE PRODUCTION PROCESS STARTS AND, ALSO, THE REFINING OF THE PRODUCT!

Inside the oil mill four other fundamental phases of the production process are carried out:

- MALAXING
- SEPARATION
- FILTRATION
- BOTTLING

A very carefully controlled parameter is that of temperature. An adequate temperature allows to safeguard the processes of the formation of fruit aromas and the extraction of phenolic substances (antioxidants).
Through a heat exchanger, placed between the crusher and the kneading machines, we ensure the conditioning of the paste (cooling or heating) at the temperature established by the processing protocol (20-21 °C).

INTERNO

GRAMOLAZIONE

Durante la gramolazione la pasta di olive viene mescolata, favorendo la separazione tra solido (polpa e nocciola) e liquido (olio). L'innovativa gramolazione verticale adottata in questo impianto abbrevia i tempi di questa fase, garantendo il mantenimento della temperatura ideale. Il sistema di sottovuoto utilizzato in questo processo, inoltre, impedisce l'ossidazione della pasta.

SEPARAZIONE

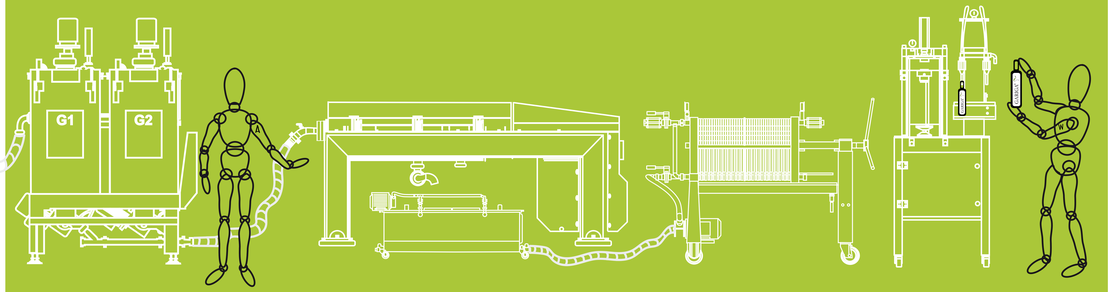
Il decanter utilizzato per la separazione è una centrifuga orizzontale a due fasi, che separa definitivamente l'olio dalla parte solida. Da quest'ultima vengono estratti il nocciolino (utilizzato per le stufe a pellet e la produzione di energia e calore), e la sansa (che serve per la produzione di biogas).

FILTRAZIONE

La filtrazione di tutti i nostri oli è una precisa scelta aziendale, finalizzata a imbottigliare e mettere in commercio solo oli d'oliva di alta qualità. Con quest'operazione si eliminano tutti i residui di acqua e le particelle di polpa rimaste disperse nell'olio che, se non venissero eliminate immediatamente, porterebbero a dei processi di fermentazione e di ossidazione del prodotto, limitando la sua *shelf-life*.
La filtrazione è perciò un processo necessario per mantenere a lungo i profumi e gli aromi dell'olio d'oliva.

IMBOTTIGLIAMENTO

Questo laboratorio è dotato di un moderno locale di stoccaggio, dove l'olio viene conservato sotto azoto, in silos di acciaio inox e a temperatura costante e controllata (14-16 °C).
L'imbottigliamento avviene sottovuoto, per garantire una buona *shelf-life* del nostro olio extravergine d'oliva GARIGA!



INSIDE

MALAXING

In this phase of the process, the olive paste is mixed. The innovative vertical malaxer adopted here shortens the time of this phase, guarantees the maintenance of the ideal temperature, and favors the then following separation of the liquid (olive oil) from the solid parts (pulp and olive pits). The vacuum system used in this process furthermore prevents the oxidation of the olive paste.

SEPARATION

The decanter used for the separation is a two phases horizontal centrifuge, which definitively separates the olive oil from the solid parts. From this solid parts, olive pits (used for pellet stoves and the production of energy and heating) as well as olive pulp (which is used for the production of biogas) are being extracted.

FILTRATION

We filter all of our olive oil. This is a careful qualitative choice, aimed at bottling and commercialising only high quality extra virgin olive oil. By this operation, we remove all water residues and parts of residual olive pulp, extending thereby the *shelf-life* of the product and keeping the perfumes and aromas for a long time.

BOTTLING

This oil mill is equipped with a modern storage room, where the olive oil is stored under nitrogen, in stainless steel silos and at a constant and controlled temperature (14-16 °C). Our bottling process is carried out by a vacuum - packed technique to guarantee a good shelf-life of our extra virgin olive oil GARIGA!