

SCHEDA TECNICA OLIO EVO IGP TOSCANO 2019

Zona di Produzione

Oliveti in zona collinare esposti a ovest nel comune di Lari (Pisa)

Cultivar

Frantoio 70%
Leccino 20%
Moraiolo 5%
Pendolino 5%

Sistema di coltivazione

Biologico, potatura a vaso policonico

Periodo di raccolta

Inizio invaiatura, nella prima settimana di ottobre

Tecnica di raccolta

Interamente a mano - stoccaggio in cassette areate

Frangitura

Entro 4 ore dalla raccolta in frantoio selezionato IGP - filtrato

Conservazione

Tini di acciaio sottovuoto a temperatura di 15° +/-2

Analisi chimiche

Acidità 0,20 %
Perossidi 6,41 meqO₂/kg
K232 1.83 Assorbimento
K270 0,12 Assorbimento
Polifenoli 461.10 mg/Kg
Tocoferoli 277 mg/Kg
Acido Oleico 74,6%