



OLEOCLAR

Clarificante e estabilizante para azeite extra virgem

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Uma operação simples para manter, no tempo, as características de excelência do azeite extra virgem. **Oleoclar** é um produto a ser utilizado para clarificar e estabilizar o azeite extra virgem.

Estudos científicos confirmaram que o azeite extra virgem expressa o máximo de suas características a nível químico, organoléptico, nutricional e de saúde logo imediatamente após a sua extracção, ou seja, à saída do decanter ou do separador.

O azeite, nesta fase e à vista, apresenta um elevado grau de turvação devida à suspensão de uma vasta gama de substâncias: água finamente micronizada, ar, proteínas, enzimas, pectinas, mucilagens, etc., que contribuem para tornar o seu aspecto velado e opalescente.

Todos estes compostos são altamente reativos, principalmente as enzimas e a fracção aquosa as quais podem desencadear fenómenos de degradação tanto da substância gordurosa como da fracção polifenólica. As substâncias tendem ainda a depositarem-se no fundo dos recipientes acabando por formar, a curto prazo, um sedimento lodoso, comumente conhecido por borras, que podem comprometer as características organolépticas do azeite.

Dependendo do grau de turvação, a adição de **Oleoclar** (250-500 g/100 kg) permite clarificar o azeite num intervalo de 48 horas, acelerando a precipitação natural de toda a fracção em suspensão.

Obtém-se assim um efeito de clarificação comparável a uma filtração. A acção de **Oleoclar** não se limita a uma simples clarificação: ligando-se de modo indissolúvel com as substâncias em suspensão bloqueia-lhes a atividade hidrolítica e oxidante, protegendo o azeite dos fenómenos de alteração e de degradação tanto da matriz lipídica como biofenólica.

Ensaio experimentais demonstraram que o azeite, recém extraído e clarificado com **Oleoclar** não regista aumentos de acidez e de valores de peróxidos. O teor da fracção nobre dos polifenóis reduz-se muito lentamente no tempo.

Tudo isso é o resultado da imediata subtração de fontes de degradação como enzimas lipolíticas e polifenoloxidásicas.

Em resumo, a utilização de **Oleoclar** quanto mais próximo possível a seguir à extracção, permite proteger e manter por mais tempo as características químico- organolépticas do azeite extra virgem, evitando o decaimento do aroma e a formação de aromas e sabores indesejados.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Celulose e gel de sílica.





OLEOCLAR

→ DOSES RECOMENDADAS

De 250 a 500 g/100 kg de azeite dependendo da turvação.

Nos casos de turvação particularmente elevada recomenda-se dosear até 750 g/100 kg.

→ MODO DE APLICAR

Oleoclar dispersa-se facilmente nos líquidos oleosos e vai adicionado diretamente no azeite a tratar. É necessária de uma ligeira agitação para completar a homogeneização.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Sacas com 10 kg.

