



OLEOCLAR

.....

Coadyuvante tecnológico

.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Oleoclar es un producto diseñado para la clarificación y estabilización del aceite de oliva virgen extra. Estudios científicos han confirmado que las propiedades del aceite de oliva virgen extra son máximas a nivel organoléptico, químico, nutricional y saludable justo después de la extracción, a la salida del decanter o de la centrífuga. En esta fase, el aceite presenta una elevada turbidez debido a la suspensión de toda una serie de sustancias (agua finamente emulsionada, aire, proteínas, enzimas, pectinas, mucílagos etc) que contribuyen a producir un aspecto de velado y opalescencia.

Todos estos componentes son muy reactivos, especialmente las enzimas y la fracción acuosa y pueden favorecer fenómenos de degradación a partir de la materia grasa y de los componentes polifenólicos. Por otro lado, las sustancias tienden a depositarse en el fondo del depósito formando, en breve espacio de tiempo, un depósito fangoso que puede comprometer las características organolépticas del aceite. Según el grado de turbidez, la adición de **Oleoclar** en proporciones de 2,5 a 5,0 g/kg de aceite, permite su clarificación en aproximadamente 48h, acelerando la precipitación natural de todas las sustancias en suspensión y obteniéndose un efecto de limpidez similar al del aceite filtrado. La acción de **Oleoclar** no se limita simplemente a la clarificación, además se une de forma insoluble a las sustancias en suspensión bloqueando la actividad hidrolítica y oxidante, protegiendo el aceite de fenómenos de alteración y degradación tanto de la matriz lipídica como de la fenólica.

Las pruebas experimentales demuestran que el aceite recién extraído y clarificado con **Oleoclar** no presenta incremento de acidez, número de peróxidos, valores de extinción en el UV y, el contenido de la fracción noble de polifenoles se reduce muy lentamente en el tiempo. Todo esto es consecuencia de la inmediata eliminación de las fuentes de degradación como enzimas lipolíticas y polifenoloxidasas. Como conclusión, la utilización de **Oleoclar** lo más cercano posible a la extracción permite proteger en el tiempo las propiedades químicas y organolépticas del aceite de oliva virgen extra evitando disminución del aroma y la aparición de olores y sabores indeseados.

Oleoclar puede utilizarse preferiblemente justo después de la separación (en el decanter o la centrífuga). La dosificación se puede realizar en línea con máquinas adecuadas o de manera estática distribuyendo el producto en los depósitos de almacenamiento. La limpidez del aceite se obtiene en general en al menos 48 horas, dependiendo de la turbidez del aceite en origen, de la dosis y del volumen del depósito. Una vez se produce la clarificación, es necesario separar lo antes posible la fracción límpida del residuo del fondo.

También puede utilizarse **Oleoclar** en aceite almacenado durante largo tiempo, obteniendo una limpieza del color, que resulta más viva, y del gusto con una exaltación de las características organolépticas.





OLEOCLAR

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Celulosa, Gel de sílice.

→ DOSIS DE EMPLEO

Utilizar de 2,5 a 7,5 gramos por kg en función de la turbidez.

→ FORMA DE EMPLEO

En caso de elevada turbidez, aumentar hasta 7,5 g/kg de aceite.

Oleoclar se dispersa fácilmente. Añadir directamente en el aceite a tratar homogeneizándolo con ligera agitación.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Almacenar en ambiente fresco, alejado de fuentes de calor y protegido de la exposición directa de los rayos del sol.

Bolsas por 5 kg.

