

Bezoek onder begeleiding aan de olijmolen

AANVOER OLIJVEN:

De leden van de cooperatie (eigenaren van de olijfbomen) wachten voor de molen en laten hun opbrengsten legen en wegen in hiervoor bestemde kunststof palletboxen. Hiervoor wordt een afgiftebewijs afgegeven, met het aantal geleverde kilo's van die dag. Iedere palletbox is genummerd en is traceerbaar gedurende het verwerkingsproces. Elke box is gevuld met maximaal 400 kg olijven, van verschillende kwekers. Als een cooperatie-lid perse zijn eigen olijven wil laten persen, moet hij minimaal 200 kg aanleveren.

HET GISTEN VAN DE OLIJVEN:

Wij laten de olijven gedurende 4 – 5 dagen rusten in de palletboxen om onze olie te kunnen onderbrengen onder de categorie *FRUITE NOIR*, net als de rode en rose wijn heeft, bestaat de olie uit *FRUITE VERT* en *FRUITE NOIR*.

LE FRUITE VERT: herkenbaar door de kruidachtige smaak gewaardering en kan bitterheid (het pikante van de olie) weergeven.

LE FRUITE NOIR: hier proeft men een beetje cacao, champignon, vanille en gekonfijt fruit. Er is echter geen enkele bitterheid aanwezig.

Wij verwerken de *FRUITE NOIR* omdat dit een lokale specificiteit heeft en wij willen de milde olijfolie behouden als de olijfolie van destijds.

Door langzaam met de handen in de olijven te graaien, verifiëren wij de zachte lauwheid ervan.

DE VERSCHILLENDE MACHINES:

De pallets worden geleegd in een grote vergaarbak, de olijven worden daarna op een rollerbaan getransporteerd naar een afdeling waar ze worden ontdaan van blaadjes e.d. om vervolgens te worden gewassen in een speciale machine met helder water (bronwater van Varages)

De pluktechniek is door de jaren heen gemoderniseerd: de plukkers gebruiken netten en speciale kammen om sneller te kunnen plukken, vandaar dat er nog wel eens wat blad meegaat naar de molen en vandaar dat speciale schoonmaakproces.

Vervolgens gaan zij via een pijpleidingenstelsel naar de uiteindelijke molensteen, waar zij worden vermalen. 2 molenstenen, met elk een gewicht van 2 ton, daaronder weer een molensteen van 4 ton. Ze zijn gefabriceerd uit Italiaans graniet en uit 1 stuks gehouen. Veel arbeidskracht, maar vandaar garanderen wij een ambachtelijke hoogwaardige en vooral goed gecontroleerde olie,

De gemalen olijven, een vettige olieachtige pulp, belandt vervolgens in een mengmachine.

De mengmachine verwarmt de pulp « au bain marie » tussen de 24 en 25 graden. Zouden we 27 graden verwarmen, verliezen we de status "premiere pression a froide" De warmte zorgt voor het afscheiden van de moleculen en met juist die 25 graden behoudt de olie de geurige smaak.

Ieder half uur wordt de verhitting getest en opgeschreven in het hiervoor bestemde register. (een schrift , die nodig is voor de juiste waarde van de olie)
De pulp wordt vervolgens neergelegd op speciale matten van 2 cm dikte (Scourtin)
Deze matten draaien en worden opgepakt door knijpers , die ze vervolgens in de daarvoor bestemde wagens stapelen. Zijn de wagens eenmaal vol worden alles onder een drukpers samengeperst met een druk van 400 bar gedurende meer dan een half uur. Er komt een zwarte jus uit, die naar de centrifuge wordt gedirigeerd.
Vervolgens wordt via de centrifuge het water uit de olie gehaald.
De pomp van deze centrifuge draait meer dan 7000 toeren / minuut.
De meester-molenaar waakt continu over de kwaliteit van de olie, hij bepaalt de hoeveelheid water die erbij of eruit moet. (Zeer belangrijk persoon!!)
De olie wordt dan aangezogen door pijpen en daar waar het in grote vaten van 4000 liter in voorraad wordt opgeslagen.
Uiteindelijk wordt de olie op een natuurlijk wijze, gedurende meer dan 2 maanden opgeslagen, om het rijpingsproces te kunnen ondergaan.
Tevens is er een filtermachine geplaatst, voor hen die de olie helder willen hebben.
Dit proces wordt echter per 2006 verplicht.

BIJZONDERHEDEN:

De koude in onze streek, is een reden waardoor deze olijven tijdens de bloei slinken en vocht verliezen, daarentegen is de olie geconcentreerder.
4 a 5 kg olijven is genoeg voor 1 liter olie.
De schillen, pitten en velletjes samen met het productieafval van de matten gaan nog eenmaal door een z.g. drukpers om vervolgens te worden gebruikt als mest voor de olijfbomen.
Ook het overtollige (water) vocht is een prima vorm voor bemesting.

Extra Vierge: 0,8 D' acidite au minimum (a 2% is ze lampante)
In Varages hebben we 0,3 % aan acidite.