



www.olyvian.com

Olyvian

Üretim Katalođu



Üretim Süreci

Zeytinyağı üretimi, zeytinlerin hasadından başlayarak, sıkma işlemi, yağın depolanması ve ambalajlanmasına kadar bir dizi aşamayı kapsar.

Her aşamada titizlikle çalışmak, kaliteli zeytinyağı elde etmek için önemlidir. Bu süreçlerin her aşamasını özenle takip etmekteyiz.

Bu süreç, zeytinin topraktan sofraya uzanan yolculuğunu adım adım izler. Toprakтан başlayarak hasat, işleme ve paketleme aşamalarında en yüksek standartlara göre titizlikle çalışıyoruz.

Bu sayede, lezzet ve kaliteden ödün vermeden, en taze ve en iyiyi sizlere sunabiliyoruz.



1.Hasat Zamanı

Zeytin ağaçları Mayıs ayı ortasında çiçek açmaya başlar, Haziran ayı başlarında tomurcuğa dönüşür. Temmuz aylarında zeytinler tomurcuktan çıkıp yeşil zeytin olarak olgunlaşmaya başlar. Ağustos ayında çekirdek sertleşip dane irileşir. Zeytin hasadı Ekim ayında başlayıp bir sonraki yıl Ocak ayına kadar devam etmektedir.

*Elle toplanan zeytinlerin en kısa sürede yağ sıkım sürecine alınmasında fayda vardır...

*Erken Hasat ve Geç Hasat

Erken hasat yapıldığı takdirde daha özgün bir yağ elde edilmesi sağlanır fakat yağ ve zeytin oranı düşük olduğu için çiftçiler arasında erken hasat pek rağbet görmez.

Geç hasat yapıldığında asitlik düzeyi artarken, Polifenol miktarı azalır. Fakat yağ ve zeytin oranı artar.

2.Fabrikaya Yolculuk ve Ayıklama İşlemi

Zeytinler hasat edildikten sonra fabrikaya ulaştırılıyor. Fabrikada tartıldıktan sonra bunker adındaki çukur bölümlere boşaltılıyor. Ardından sıra, zeytinleri dal ve yapraklarından ayırmaya geliyor.

Zeytin dışındaki unsurların zeytinyağının lezzetini olumsuz etkilememesi ve tadını bozmaması adına, bu aşamada titizlikle detaylı bir temizleme işlemi yapılıyor.

3.Yıkama, Kırma ve Ezme Süreci

Dal ve yapraklarından ayrıştırılan zeytinler, sonraki aşamada yıkama işlemine alınıyor. Meyveler tüm toz, kir ve kumlarından arındırıldıktan sonra bir sonraki aşama için kırma makinelerine gönderiliyor. Zeytinler bu aşamada doğrudan çekirdeği ile birlikte kırılıyor ve ardından eziliyor.

Bu işlemin ardından, ortaya zeytin peltesi adı verilen bir ara mamul çıkıyor.

4.Yoğurma İşlemi

Elde edilen zeytin hamuru, makineler tarafından 40 dakikaya kadar yoğruluyor. Burada daha fazla yağ elde etmek adına hamura belli bir miktarda su ekleniyor.

Eğer eklenen su 27 derece ve daha düşük sıcaklıkta olursa bu, zeytinyağının "soğuk sıkım" olarak üretileceği anlamına geliyor. Hamur daha çok yağ elde edilmesi amacıyla daha sıcak suya maruz kaldığında ise "sıcak sıkım" yapılmış oluyor. Özetle bu aşama, zeytinyağının özelliklerini belirleyen en önemli adımlardan birini oluşturuyor.

5.Yağın Ayrılma Süreci

Yoğurma işleminin tamamlanmasının ardından, zeytin hamurunda yağın alınması gerekiyor.

Bu noktada zeytin hamuru dekantörden geçirilerek prina (zeytin posası) zeytin karasuyu ve yağ olarak ayrıştırılıyor.

6.Filtreleme

Kağıt filtrelerden geçirilerek olası tüm partiküllerinden arındırılan zeytinyağı, bu aşamada berrak bir görünüme kavuşuyor. Fakat filtreleme yapılmayan ve “filtresiz zeytinyağı” olarak satışı sunulan zeytinyağları da bulunuyor.

7.Ambalajlama

Kağıt filtrelerden geçirilen zeytinyağı son aşamada zeytinyağı saklama koşullarına uygun olacak şekilde koyu renkli ve hava almayan cam şişelere/tenkelere ve Krom tanklarda saklanır. Bu işlem, zeytinyağının uzun süre korunabilmesi için oksijenle teması kesmek adına yapılıyor.

Olyvian Zeytinyağları, baştan sona titizlikle yürüttüğü zeytinyağı üretim aşamalarının sonuncusu olan ambalajlama işleminde de aynı özeni gösteriyor.

Tüm bu aşamaların yarattığı lezzet farkını keşfedebilmek için, Olyvian Zeytinyağlarını siz de mutlaka denemelisiniz!



İletişim

Bilgi ve Satış

- **Mail**

- info@olyvian.com
- sales@olyvian.com

- **Telefon**

- +90 505 350 85 66

- **Adres**

- Reşatbey Mah. 192. Sk. No: 29-7
Akhisar/Manisa

- **Sosyal Medya**

- [@olyvianzeytinyaglari](https://www.instagram.com/olyvianzeytinyaglari)



www.olyvian.com

Olyvian

Bilgi, birikim ve deneyim ile

