

L'extraction de l'huile

1. La réception des olives

2. Le lavage
3. Le broyage
4. Le malaxage
5. La centrifugation
6. La clarification



1. La réception des olives

Les olives sont apportées au moulin dès que possible après la cueillette, au maximum tous les 2 ou 3 jours. Le moulin reçoit les olives jusqu'à 19 h pour que les récoltants puissent apporter leur cueillette à la fin de leur journée de travail.

Après pesage sur la balance bleue, les gros lots sont stockés dans les grandes caisses grises à claires-voies dites palox (350kg), les petits dans des caisses rouges (15kg). Le stockage est le moins long possible (maximum 24 heures) pour éviter fermentation et moisissures.

A partir de 50kg d'olives, l'apporteur obtient l'huile de ses olives (lot personnel)

1. Olive check-in

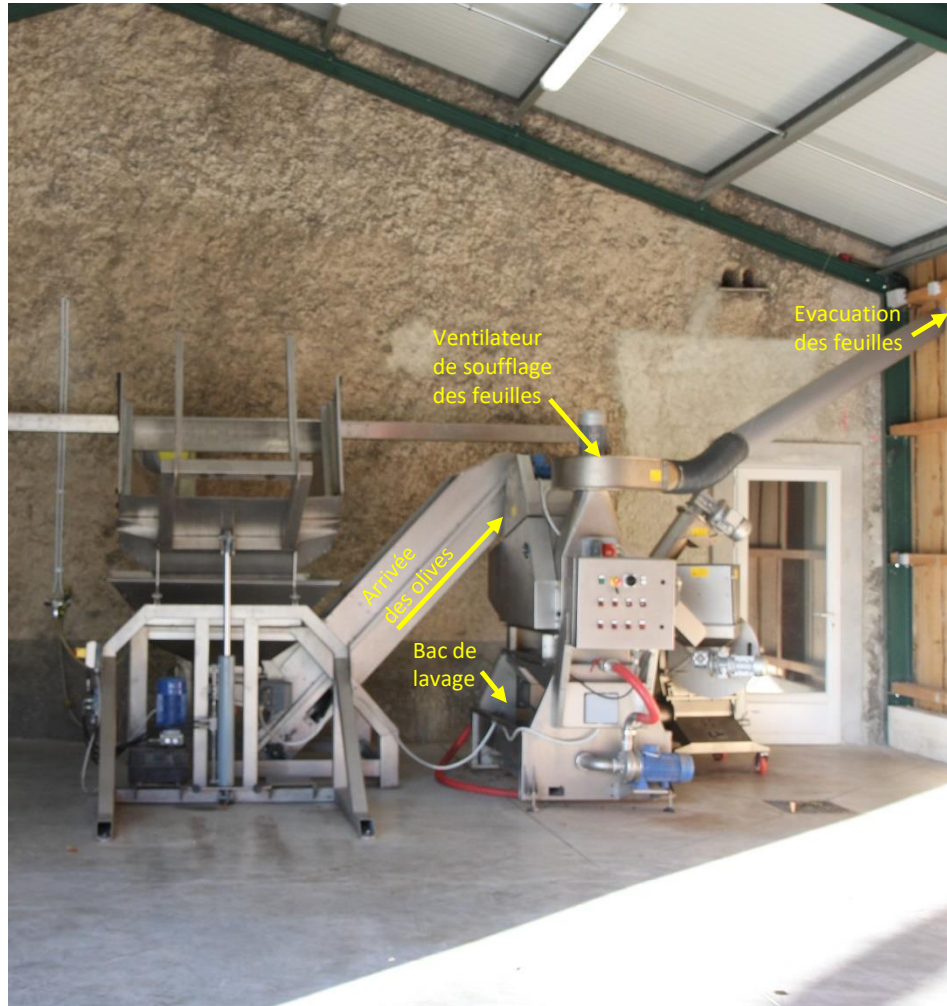
Olives are brought to the mill as soon as possible after picking, at max every 2 or 3 days. Mill is open until 7pm to receive olives just at the end of the day of picking.

After having weighted them on the blue scale, large lots are stored in the grey boxes (350kg), small lots in the red boxes (15kg). Storage is as short as possible (24 hours max) to avoid fermenting and mouldering.

With a minimum of 50kg of olives, the olive grower can have the oil of his own olives (personal lot)

L'extraction de l'huile

1. La réception des olives
- 2. Le lavage**
3. Le broyage
4. Le malaxage
5. La centrifugation
6. La clarification



2. Le lavage

Les feuilles sont enlevées par soufflage.

Les pierres et d'éventuels corps étrangers sont éliminés pour ne pas endommager le broyeur.

Les olives sont lavées et montées jusqu'au broyeur par une vis sans fin

2. Washing

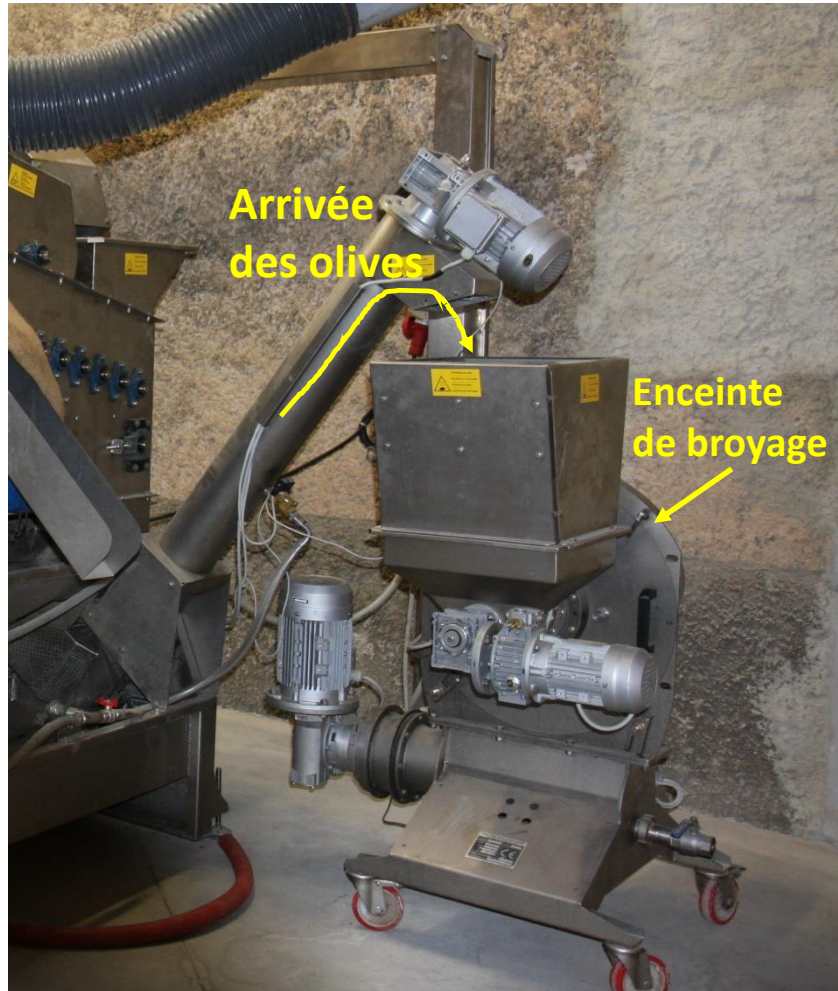
Leaves are blown away with a fan.

Any foreign material and stones are eliminated to avoid damaging the crusher.

Olives are washed and brought up to the crusher with an auger

L'extraction de l'huile

1. La réception des olives
2. Le lavage
3. Le broyage
4. Le malaxage
5. La centrifugation
6. La clarification



3. Le broyage

Les olives sont broyées, pulpe et noyau, par des marteaux métalliques.

La pâte ainsi formée part vers le malaxeur.

Le broyage se fait dans une enceinte fermée pour réduire l'oxydation qui nuirait à la qualité de l'huile. L'oxydation, dès cette étape doit être un souci constant.

La température de la pâte est contrôlée. La vitesse de broyage influe sur le goût de l'huile: plus la vitesse est élevée, plus l'huile est ardente.

3. Crushing

Olives are crushed, pulp and core with metal hammers. The resulting paste is sent to the malaxer.

Crushing is done in a confined area to limit oxydation which would reduce the quality of the oil. From crushing onwards, oxydation is a main concern.

Paste temperature is controlled. Crusher speed has an impact on oil taste: the higher is the speed, the spicier is the oil.

L'extraction de l'huile

1. La réception des olives
2. Le lavage
3. Le broyage
- 4. Le malaxage**
5. La centrifugation
6. La clarification



La couleur de la pâte varie selon les variétés et la maturité

4. Le malaxage

Le malaxeur est un grand bain-marie pour amener la pâte à 25°, la bonne température pour l'extraction.

Le malaxeur possède 3 compartiments, alimentés et vidés indépendamment. Un se remplit depuis le broyeur, un est en phase de malaxage et un se vide vers la centrifugeuse qui extrait l'huile.

Chaque compartiment peut contenir 300 kg de pâte.

Le malaxeur est capoté pour limiter l'oxydation.

La pâte après malaxage alimente la centrifugeuse.

4. Malaxing

Malaxer warms up the paste to bring it to 25°C, 77°F, the right temperature for extracting the oil.

Malaxer has 3 sections, filled and emptied independently. One is filled from the crusher, one is malaxing, one is emptied into the centrifuge which extracts the oil.

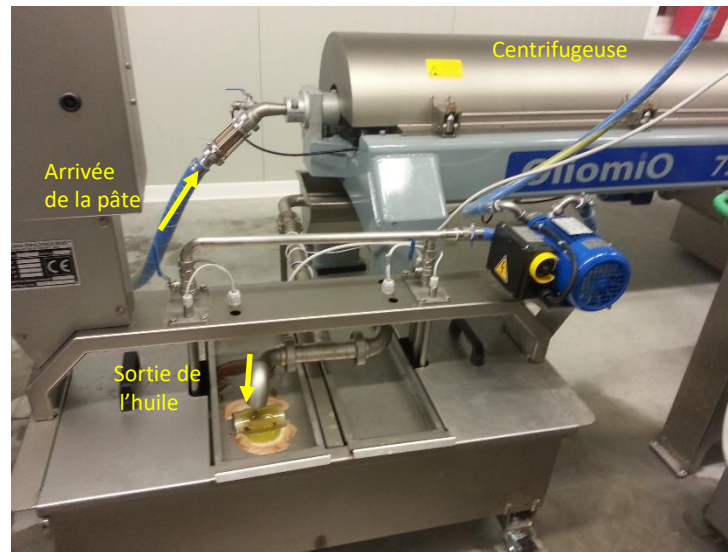
Each section can hold up to 300kg, 700lbs of paste.

Malaxer is encased to limit oxydation.

After malaxing, paste goes to the centrifuge.

L'extraction de l'huile

1. La réception des olives
2. Le lavage
3. Le broyage
4. Le malaxage
- 5. La centrifugation**
6. La clarification



5. La centrifugation

La pâte entre dans un tambour horizontal tournant à 4000 tours/minute. L'huile sort dans une vasque, la pulpe et l'eau de végétation, les grignons, sont évacués par une pompe dans une benne à l'extérieur.

La température de l'huile dans la centrifugeuse est contrôlée pour ne pas dépasser 25°.

Il est autorisé de monter jusqu'à 27°. L'Olivier d'Apt fonctionne à 25° maximum, privilégiant la qualité de l'huile au prix d'une légère perte de rendement.

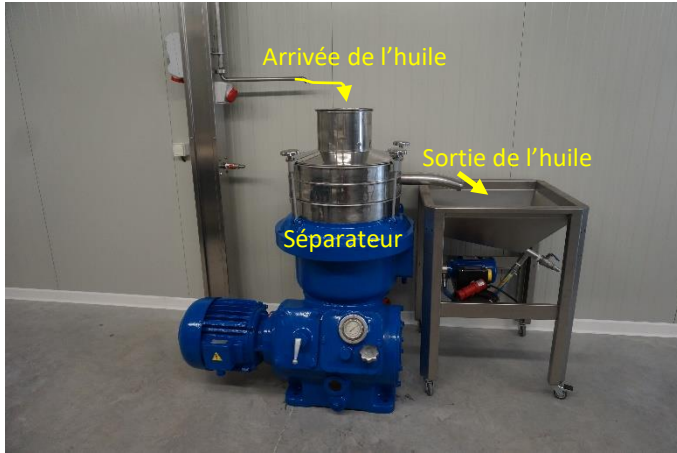
5. Centrifuging

Paste enters an horizontal centrifuge spinning at 4000 rpm. Oil flows in a tank, pomace (pulp and cores) are pumped to a tank outside the mill.

Oil temperature in the centrifuge is controlled to stay below 25°C. It is authorized to go to 27°, but our mill operates at 25°C giving priority to oil quality and aromas over

L'extraction de l'huile

1. La réception des olives
2. Le lavage
3. Le broyage
4. Le malaxage
5. La centrifugation
- 6. La clarification**



6. La clarification

L'huile à la sortie de la centrifugeuse contient encore un peu d'eau et de pulpe. Elle est centrifugée à nouveau dans un séparateur vertical. Elle est alors prête à être mise en cuve pour la décantation qui va durer 2 mois ou à être remise à l'apporteur.

6. Clarification

Coming out of the centrifuge, oil still contains a small quantity of water and pulp. Oil goes through a second vertical centrifuge. It is then ready to be stored in stainless steel tanks where it will decant for 2 months before being bottled.

