

# FREDDIE

## Termoregolazione della pasta di olive



### FREDDIE

Il puntuale controllo della temperatura della pasta di olive è condizione fondamentale per l'ottenimento di un Extravergine di alta gamma.

EVP Systems a questo scopo può offrire un esclusivo sistema di scambio termico ad alta efficienza in grado di riscaldare o raffreddare prodotti con elevatissima viscosità come la pasta di olive.

Le olive provenienti da raccolte autunnali precoci producono una pasta con temperature che spesso superano il 27-28°. In questi casi, l'abbassamento immediato della temperatura consente la parziale inibizione dell'attività degli enzimi endogeni polifenolossidasi e perossidasi con la conseguente riduzione della degradazione dei composti fenolici e/o l'incremento della formazione dei composti volatili nell'olio extra vergine. Lo scambiatore si posiziona immediatamente dopo il frangitore in modo da garantire la giusta temperatura sin dalle prime fasi di processo.

Quando le condizioni climatiche dovessero richiedere un riscaldamento della pasta, sarà facilissimo convertire il sistema da raffreddamento frigo a pompa di calore. Riscaldare la pasta in pochi secondi, e non qualche decina di minuti come nelle gramole tradizionali, garantisce una riduzione dei tempi di gramolazione ed una maggiore efficienza termica.

I moduli realizzati su misura da EVP Systems si adattano anche all'aggiornamento di impianti esistenti sfruttando la massima flessibilità della impiantistica termica.

### Vantaggi del sistema

- Controllo selettivo della attività enzimatica
- Garantire il rispetto della indicazione estratto a freddo
- Maggior contenuto di Fenoli
- Maggiore sostanze aromatiche volatili
- Riduzione dei tempi di gramolazione
- Risparmio energetico