

Recolección de la Aceituna para Aceite

INFORMACIÓN TÉCNICA

María Guacimara Medina Alonso
Belarmino Santos Coello

MOMENTO DE RECOLECCIÓN

La elaboración de un buen aceite comienza por recolectar la aceituna en el punto de madurez oportuno.

Contrario a lo que se puede pensar, no debemos esperar a que las aceitunas estén totalmente negras para su recolección. Obtendremos un mejor aceite de árboles cosechados cuando la mayor parte de las aceitunas han pasado de **verde a amarillo y en un 20-30% aparecen manchas rojizas o moradas (envero)**.

En Tenerife, el punto de madurez se alcanza en **agosto** en zonas cercanas a la costa y en **septiembre** en zonas más altas, variando ligeramente en función de la climatología del año y de la vertiente.



Punto de maduración óptimo para la recolección de la variedad arbequina.

Las aceitunas más maduras dan aceites con pocos aromas y de mala conservación. Además, cuando la aceituna llega al envero, la acumulación de aceite en la misma se detiene. **Una aceituna más madura no contiene más aceite sino más agua.**

Una recolección temprana nos ayuda a evitar los malos olores y sabores que producen los daños por mosca del olivo en el aceite y mejorará el cuajado en la cosecha siguiente.

Aceituna en envero	Aceituna madura
Aceite más aromático	Aceite con menos aromas
Conservación más larga del aceite	Menor vida del aceite
Reducción de la vecería	Menor floración y cuajado en años sucesivos
Menos daños por mosca del olivo	Posible presencia de pudriciones por mosca del olivo
Menor contenido en agua, igual contenido en aceite	Alto contenido en agua, igual contenido en aceite

El momento del día en el que se realiza la recolección también es importante. Las aceitunas no deben entrar a altas temperaturas en la almazara por lo que deben recogerse temprano por la mañana, **evitando siempre las horas de más calor del mediodía.**

El procesado de estas aceitunas debe hacerse en las 12-24 horas siguientes a su recolección.

SELECCIÓN Y TRANSPORTE DE LAS ACEITUNAS

Para obtener un aceite de oliva virgen extra **todas las aceitunas deben ser recolectadas del “vuelo” del árbol**, evitando mezclar éstas con las que han caído al suelo por efecto del viento o por efecto de alguna plaga o enfermedad. Durante la recolección, es conveniente colocar en el suelo alrededor del árbol una manta o malla para evitar el contacto de la fruta con el terreno.

No se deben llevar a la almazara aceitunas afectadas por pudriciones (que aparecen tras daños por mosca del olivo) pues le darán al aceite un desagradable olor y sabor a vinagre.

Se recomienda emplear para el transporte de la fruta, **cajas plásticas perforadas** que evitan el aplastamiento de las aceitunas y permiten la eliminación de los jugos donde pueden aparecer las primeras fermentaciones indeseables en el aceite.



Aceitunas afectadas por mosca del olivo.

Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural

Oficina	Dirección	Teléfono	e-mail
S/C de Tenerife	C/ Alcalde Mandillo Tejera, 8.	922 239 931	servicioagr@tenerife.es
La Laguna	Plaza del Adelantado, 11	922 257 153	agextagrlaguna@tenerife.es
Tejina	C/ Palermo, 2.	922 546 311	agextagrtejina@tenerife.es
Tacoronte	Ctra. Tacoronte-Tejina, 15	922 573 310	agextagrtacoronte@tenerife.es
La Orotava	Plaza de la Constitución, 4.	922 328 009	agextagrorotava@tenerife.es
Icod de los Vinos	C/ Key Muño, 5	922 815 700	agextagricod@tenerife.es
S.J. de la Rambla	Avda. 19 de marzo, San José	922 360 721	agextagricod@tenerife.es
El Tanque	C/ Pedro Pérez González s/n.	922 136 318	agextagricod@tenerife.es
Buenavista del Norte	C/ El Horno, 1.	922 129 000	agextagrbuenavista@tenerife.es
Guía de Isora	Avda. de la Constitución s/n.	922 850 877	agextagrguiaisora@tenerife.es
Valle San Lorenzo	Ctra. General, 122.	922 767 001	agextagrvslorenzo@tenerife.es
Granadilla de Abona	San Antonio, 13.	922 774 400	agextagrgranadilla@tenerife.es
Vilaflor	Avda. Hermano Pedro, 22.	922 709 097	agextagrgranadilla@tenerife.es
Arico	C/ Benítez de Lugo, 1.	922 161 390	agextagrarico@tenerife.es
Fasnia	Ctra. Los Roques, 21.	922 530 900	agextagrfasnia@tenerife.es
Güímar	Plaza del Ayuntamiento, 8.	922 514 500	agextagrguimar@tenerife.es
C.C.B.A.T.	Ctra. Tacoronte-Tejina, 20A	922 573 110	ccbiodiversidad@tenerife.es

Síguenos en:

www.agrocabildo.com

