



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

BOLLETTINO OLIVO del 22-01-2018

FASE FENOLOGICA

Riposo Vegetativo

INTERVENTI CULTURALI

Nonostante le temperature “miti” del periodo, si raccomanda di **attendere la fine dell’inverno prima di effettuare le operazioni di potatura** per non esporre le piante ai danni del gelo invernale.

Il periodo ottimale per effettuare le operazioni di potatura è fine inverno inizio primavera (mesi di marzo e aprile) quando il rischio di incorrere in danni da gelo è basso. Potare le piante prima dell’inverno induce nelle piante una ripresa vegetativa che le rende molto più suscettibili a subire forti danni in caso di temperature inferiori allo zero.

CONCIMAZIONE

In questo periodo, e sino alla fine dell’inverno, è possibile effettuare letamazioni o concimazioni con fosforo e potassio. **Non apportare azoto in questo periodo.**

TRATTAMENTI FITOSANITARI

Le osservazioni in campo dei nostri tecnici non segnalano attacchi fungini particolarmente virulenti a livello fogliare. Si consiglia di prestare particolare attenzione nelle zone con impianti fitti e scarsa circolazione d’aria

Si consiglia in questo periodo di non intervenire con alcun trattamento fitosanitario.

CONSERVAZIONE DELL’OLIO

Si consiglia di porre la massima attenzione alle modalità di conservazione dell’olio mettendo in pratica tutte quelle strategie atte a conservare nel tempo le caratteristiche del prodotto. **Porre l’olio in un ambiente fresco e asciutto preferibilmente in recipienti di acciaio inossidabile ben colmi e chiusi ermeticamente in modo da ridurre il contatto del prodotto con l’ossigeno.** È consigliabile **filtrare il prodotto** in modo da stabilizzarlo nel tempo e prevenire l’insorgenza di difetti nell’olio determinati dal deposito nei recipienti (morchia). Si raccomanda a chi volesse separare il fondo tramite decantazione e successivo travaso, di procedere il prima possibile, in quanto i processi fermentativi risultano in costante attività producendo nel corso del tempo il difetto sopra menzionato di morchia.



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

Un olio si conserverà a lungo quando sarà:

- Filtrato
- Conservato in un luogo fresco (12-18°C)
- Non esposto alla luce (utilizzare contenitori di acciaio inox, latta o vetro scuro)
- Esposto il meno possibile all'ossigeno (l'ideale è imbottigliare tutto l'olio il prima possibile di modo che il contatto con l'ossigeno sia ridotto al minimo)

Si consiglia, **prima di porre il prodotto in vendita, di accertarsi delle caratteristiche chimiche dello stesso procedendo alle analisi dell'olio.**

NON PORRE MAI L'OLIO IN CONTENITORI DI PLASTICA

Chiunque riscontrasse particolari sintomatologie nei propri oliveti, come disseccamenti improvvisi e repentini degli apici o di intere porzioni di pianta, è vivamente pregato di contattarci al fine di programmare un sopralluogo.

Per ogni dubbio o per ulteriori informazioni contattare i tecnici AIPOL allo 0365/651391.