



Olio Extra Vergine di Oliva Modugno 2014

Agriturismo "Il Petrarò"
c.da Petrarò, 56. 70026 Modugno (Ba)
www.ilpetrarò.com

Campione fornito da Francesco Schino
GAS Sesto Calende dicembre 2014

Test di Cristallizzazione Sensibile effettuato il 4 gennaio 2015 secondo lo standard corrente.
Campione di olio diluito in latte vaccino UHT in rapporto 1.10

Risultati:

www.cristallizzazione.it

k 4214
04/01/2015



Fig. 1 – Cristallizzazione Sensibile
di Olio Extra Vergine di Oliva – Modugno 2014
in latte vaccino UHT – dil. 1: 10

www.cristallizzazione.it



Fig. 2 – Cristallizzazione Sensibile
di Olio Extra Vergine di Oliva – Modugno 2014
Particolare della figura 1



Olio extravergine
di oliva "Modugno 2013"

F. Schino dicembre 2013

Fig. 3 – Cristallizzazione Sensibile
di Olio Extra Vergine di Oliva – Modugno 2013
in latte vaccino UHT – dil. 1: 10



Fig. 4 – Cristallizzazione Sensibile
di Olio Extra Vergine di Oliva – Modugno 2013
Particolare della figura 3



Olio Extravergine Oliva
Modugno 2011

Francesco Schino
GAS Sesto Calende 2012

Confronto - Fig. 5 – Cristallizzazione Sensibile
di Olio Extra Vergine di Oliva – Modugno 2011
in latte vaccino UHT – dil. 1: 10

Osservazioni e giudizio:

Le immagini di cristallizzazione dell'olio Extravergine di Olive Modugno 2014 (fig. 1) mostrano una bella armonia e una notevole energia in tutta l'area centrale e nella fascia mediana. In questo aspetto il risultato è molto migliore di quello realizzato dal campione dell'anno passato (cfr. fig. 3) e richiama con evidenza quello dell'olio del 2011 (fig. 5). La fascia periferica presenta invece un brusco rallentamento nella spinta e un forte irrigidimento nel tratto, con evidente perdita di ramificazioni secondarie (cfr. fig. 2) paragonabili a quanto succedeva con il campione del 2013 (cfr. fig. 4). Anche nel caso attuale, il difetto visibile nella parte più esterna della figura è da ascrivere a difficoltà e problematiche climatico-ambientali, probabilmente alla eccezionale piovosità della stagione estiva trascorsa. L'immagine dimostra la buona/ottima qualità di fondo dell'olio in esame e non evidenzia alcun elemento che ne possa mettere in dubbio la "biologicità".

L'esaminatore:

Maurizio Peruzzi
Associazione per la Cristallizzazione Sensibile