

SUCCO D'ARANCIA

- Cosa vuol dire 100% naturale?

E' una bevanda mono ingrediente, la normativa sull'etichettatura non prevede che vengano specificati gli ingredienti. E' solo succo d'arancia o limone o mandarino.....

- E' un succo di frutta all'arancia o una spremuta d'arancia

Noi la definiamo succo o spremuta d'arancia perché frutta è generico (potrebbe contenere diverse tipologie di frutti)

- Perché 6 mesi di conservazione? Se fosse un succo di frutta 6 mesi sono pochi, se fosse una spremuta 6 mesi sono tanti

La conservazione in luoghi idonei è di 12 mesi a temperatura ambiente. Attenzione in Sicilia si arriva a temperature di 38° gradi centigradi ed ora anche al Nord si hanno temperature alte durante l'estate. Temperature ottimali sarebbero tra gli 8° - 14° centigradi ma anche a temperature di 20-25° si mantiene inalterato (una cantina è idonea). Importantissimo il buio, la luce degrada il colore.

- In ultimo: cosa si intende per conservazione corretta?

Ho detto nella risposta precedente, l'ottimale sarebbe al buio con temperature tra 8/14° centigradi.

- I succhi sarebbero "filtrati" o con la polpa?

Sono filtrati, per quello che si può fare meccanicamente, il filtro è molto sottile. Nel caso che non si filtrasse la massa che si separerebbe sarebbe $\frac{3}{4}$ della bottiglia, mentre al momento siamo a $\frac{1}{4}$.

Ulteriori processi tecnici di produzione li invierò prossima settimana.

Acireale, 04/12/2015

Dott. Agr. Carlo Fichera