

SPREMUTE DI ARANCE

PROCESSO PRODUTTIVO

Gli agrumi vengono conferiti da parte dell'azienda Agrinova Bio 2000 in casse di loro proprietà con un loro mezzo di trasporto.

Le arance vengono controllate per rilevare eventuali non conformità e soltanto dopo inizia il ciclo di produzione.

Le arance vengono lavate in vasche a borbottaggio con abbondante acqua e avviate all'estrattore di succhi.

Nel percorso dalla vasca all'estrattore passano sotto una pioggia di acqua per un ulteriore risciacquo.

Il succo ottenuto viene raffinato con un soffice passaggio attraverso dei setacci e raccolto in una grande bacinella.

Successivamente il succo viene riscaldato e pastorizzato fino a raggiungere la temperatura di 85 °C ed imbottigliato.

Le bottiglie tappate vengono pastorizzate a 90 °C.

Descrizione del Tunnel di pastorizzazione:

Il Tunnel di pastorizzazione si divide in quattro stadi.

Nel primo scende una pioggia a temperatura di 90 °C, nel secondo a 60 °C, nel terzo a 40 °C mentre nell'ultimo scende acqua a temperatura ambiente per completare il raffreddamento.

Infine le bottiglie vengono riposte in casse e pronte per essere consegnate.





