

2022年秋搾油記録

順番	処理日	収穫時刻	処理時刻	原料品種	黒:青比	処理量(g)	粉碎度	攪拌	遠心分離	収量(ml)	重量換算	収率(%)	濾過	備考
1	20221008	17:00	17:30	ルッカ65%、タラスコア35%	9:1	3000	Oster、粗い	大なべ、stirio 60分	3本で2分、2分計2回	90	81	2.7	○	ペーストは重い、osterの歯が鈍い?、OIL分少ない
2	20221016	16:00	18:00	モライオーロ100%	3:1	3500	Oster、中位	大なべ、stirio 60分	3本で1分30秒、3回	230	207	5.9	○	ペーストは重い、オスターも循環しにくい、stilioもごろごろ感、緑色の濃いオイル
3	20221023	16:00	18:00	シプレッシーノ100%	2:3	3500	Oster、中位	大なべ、stirio 60分	3本で1分30秒、3回	150	135	3.9	○	ペーストは軽く水っぽい。青い実が多いが黄緑色のオイル。木がまだ若いからか。
4	20221029	16:30	17:00	レッチーノ100%	9:1	3800	Oster、中位	大なべ、stirio 60分	3本で1分30秒、1回	0	0	0.0	—	ペーストはワイン色で水っぽい。攪拌中も、遠心でもオイルは分離せず。水分層が多い。
5	20221030	9:00	10:00	モライオーロ100%	7:3	3700	Oster、中位	大なべ、stirio 70分	3本で2分、3回	200	180	4.9	○	水分は少ない。Oster重い、Stilio重く攪拌遅い。黄緑色。遠心後オイル混ざるので3500gくらいが良い。
6	20221030	16:30	17:30	モライオーロ100%	6:4	3500	Oster、中位	大なべ、stirio 60分	3本で2分2回、1分30秒 1回	200	180	5.1	○	水分は少ない。Oster重い、Stilio重く攪拌遅い。緑色。
7	20221106	15:00	18:00	ルッカ50%、モライオーロ20%、タラスコア15%、ネバディロ15%	19:1	3700	Oster、中位	大なべ、stirio 60分	3本で2分2回、1分30秒 1回	200	180	4.9	○	水分は少ない。ペーストは赤色。オイルは黄緑色。
8	20221110	16:30	18:00	モライオーロ60%、コラチナ、シプレッシーノ、アーペキーナ、ペンドリーノ	19:1	3600	Oster、中位	大なべ、stirio 60分	3本で2分1回、1分30秒 1回	225	202.5	5.6	○	水分は少ない。ペーストは赤色。オイルは黄緑色。
9	20221113	10:40	13:00	モライオーロ20%、コラチナ、シプレッシーノ、アーペキーナ、ペンドリーノ、ルッカ、他	19:1	3700	Oster、中位	大なべ、stirio 60分	3本で2分2回	220	198	5.4	○	水分は多い。ペーストは赤色。オイルは黄緑色。
	2022年合計					28300				1515	1363.5	4.8		