

BOLLETTINO OLIVICOLO

Fase fenologica: Maturazione

Difesa fitosanitaria: Nessun intervento consigliato

RACCOLTA: iniziare le operazioni di raccolta partendo dalle varietà più precoci (leccino, pendolino e maurino).

Si ricorda che le operazioni di raccolta devono essere eseguite con fronda asciutta e che le olive devono essere deposte in cassette forate di capacità di circa 20-25 Kg onde evitare l'eccessivo schiacciamento dei frutti e l'innescarsi di processi degenerativi.

Si raccomanda di NON EFFETTUARE POTATURE in fase di raccolta.

In attesa della molitura che dovrà comunque avvenire nel più breve tempo possibile, le olive dovranno essere conservate non defogliate in luoghi asciutti e ben ventilati (tettoie o portici); la defogliazione dovrà avvenire solo poco prima della consegna in frantoio.

E' opportuno inoltre contattare il proprio frantoio prima della consegna per stabilire i momenti della molitura.

Per coloro che ritirano dal frantoio mostolio si consiglia di farlo decantare per 4-5 gg quindi filtrarlo oppure travasarlo almeno un paio di volte a distanza di 15 gg in modo da eliminare il più presto possibile le morchie, che potrebbero arrecare difetti all'olio.

OPERAZIONI COLTURALI

È possibile nei giovani impianti iniziare ad effettuare trattamenti con prodotti rameici di copertura es. poltiglia bordolese (rispettare dosi di etichetta).

La stessa operazione deve essere eseguita anche negli oliveti in produzione al termine della raccolta.