

## ALMACENAMIENTO

Los aceites deben estar protegidos de la luz y del aire, a una temperatura constante de 15-20° C, en bodegas o almacenes de material aislante e inerte (azulejo vitrificado, acero inoxidable, poliéster, fibra de vidrio), que favorezca la maduración del aceite pero no la oxidación.

Además, como es conveniente separar los aceites por su distinta calidad es preferible tener varios tanques pequeños que uno de gran capacidad, aparte de que un tanque pequeño es más fácil de limpiar y de llenar (queda menos aire en su interior). Lo ideal sería hacer tres separaciones: los varietales sin defecto, los aceites mezcla sin defectos y aceites mezclas con algún que otro defecto.

Por otra parte también habría que decidir si los tanques se quieren aéreos o subterráneos. Estos últimos mantienen una temperatura constante de más o menos 15° C, siendo de cerámica vitrificada o azulejos. En cuanto a los aéreos suelen ser de acero inoxidable, presentando la ventaja de permitir un mejor trasvase.