

## **ARBEQUINA**

### Descripción

#### Origen

Clon obtenido por el IRTA en 1998, como resultado de la selección clonal de la variedad "Arbequina" en Cataluña (NE de España). Es el primer clon de "Arbequina" con garantía sanitaria y varietal, extendido por los principales países oleícolas.

#### Características destacables

##### Árbol

- **Vigor:** Bajo
- **Porte:** Semierecto
- **Densidad de copa:** Compacta
- **Entrada en producción:** Precoz
- **Potencial productivo:** Muy alto y regular
- **Fructificación:** En racimos
- **Maduración:** Media

##### Fruto (datos plantación en seto y en regadío)

- **Tamaño (g):**  $1,72 \pm 0,18$
- **Relación pulpa/hueso:**  $4,31 \pm 0,59$
- **Contenido en aceite (% smt):**  $21,9 \pm 1,0$
- **Contenido en aceite (% sms):**  $54,4 \pm 2,5$

##### Aceite virgen(datos medios)

- **Ácidos grasos (%)**
  - *palmítico C16:0* 14,5
  - *esteárico C18:0* 1,5
  - *oleico C18:1* 69,4
  - *linoleico C18:2* 11,1
  - *linolénico C18:3* 0,72
  - *relación mono/poliinsaturados* 6,2
- **Polifenoles totales (ppm ác. cafeico):** 234
- **Amargor (K225):** 0,21
- **Estabilidad (horas a 120°C):** 9,10

##### Perfil sensorial

Aceite virgen de frutado medio, donde destaca el atributo dulce, aunque también se perciben notas muy ligeras de picante y amargo, que denotan la presencia de polifenoles. Presenta aromas



secundarios, que recuerdan a la hierba recién cortada, la almendra verde, así como algunas notas de frutas maduras. Permite su comercialización directa a principios de campaña o combinado con

otro aceite para mejorar su estabilidad.

#### Evaluación global

Variedad muy productiva, de precoz entrada en producción y poco alternante. Se la considera rústica, resistente a heladas y adaptable a distintas condiciones de clima y suelo. Muy buena adaptación a plantaciones intensivas y de alta densidad (seto). Su porte semierecto facilita su formación en eje central. Produce un aceite virgen de frutado medio, equilibrado en boca, donde destaca el atributo dulce, muy apreciado por los nuevos consumidores. Su comercialización puede ser monovarietal o en coupage con otros aceites.

## **KORONEIKI**

### Origen

Principal variedad de aceite de Grecia.

### Características destacables

#### Árbol

- **Vigor:** Medio-Bajo
- **Porte:** Abierto
- **Densidad de copa:** Compacta
- **Entrada en producción:** Precoz
- **Potencial productivo:** Alto
- **Fructificación:** En racimos
- **Maduración:** Medio-Tardía

#### Fruto (datos plantación seto, en regadío)

- **Tamaño (g):**  $0,90 \pm 0,14$
- **Relación pulpa/hueso:**  $3,44 \pm 0,84$
- **Contenido en aceite (% smt):**  $22,9 \pm 0,8$
- **Contenido en aceite (% sms):**  $52,4 \pm 3,4$

#### Aceite virgen

- **Ácidos grasos(%)**
  - *palmítico C16:0* 11,4
  - *esteárico C18:0* 2,51
  - *oleico C18:1* 76,6

- *linoleico C18:2* 6,89
- *linolénico C18:3* 0,93
- *relación mono/poliinsaturados* 10,0
- **Polifenoles totales (ppm ác. cafeico):** 400
- **Amargor (K225):** 0,45
- **Estabilidad (hores a 120°C):** 15,23

### Perfil sensorial

Aceite virgen de frutado verde intenso y muy rico en aromas secundarios, que recuerdan a la hoja del olivo y a diversas hortalizas, como la alcachofa. En boca, dominan las sensaciones de picor, amargor y astringencia, aunque persiste una nota clara de dulzor que contribuye a mantener un cierto equilibrio sensorial.

### Evaluación global

Variedad productiva y de precoz entrada en producción. Se la considera resistente a la sequía pero sensible al frío. Tolerante a "repilo" (*Spilocaea oleagina*). Fruto muy pequeño que madura entre "Arbequina" y "Arbosana". Produce aceites vírgenes apreciados comercialmente, de color verde intenso y bastante rico en ácido oleico, polifenoles y compuestos amargos que le confieren una larga vida útil.

AOVE	Olivares del Derramador Arbequina	Olivares del Derramador Koroneiki
Acidez <= 0.8. (0.80)	0.11	0.18
Indice de Peróxidos <= 20	4.54	7.18
K270 <= 0.22	0.13	0.18
K232 <= 2.5	1.68	1.76
Incremento de K <=0.01	<0.01	<0.01