

OLIVOS

LA REVOLUCIÓN DEL OLIVAR



AGROMILLORA

It's in our nature

Resultados del estudio Realizado por Juan Vilar Consultores para Agromillora.

EL OLIVAR EN SETO

COMO PALANCA TRANSFORMADORA DEL SECTOR OLIVÍCOLA MUNDIAL 1994 - 2022

DIMENSIÓN



450.000
Toneladas
DE ACEITE
VIRGEN EXTRA



15% DEL TOTAL DE LOS OLIVOS PRODUCIDOS EN EL MUNDO



14% DE ACEITE DE OLIVA PRODUCIDO EN EL MUNDO



36% DEL AOVE MUNDIAL PROVIENE DEL SETO



400.000
Hectáreas
PLANTADAS



3,3% DEL OLIVAR MUNDIAL ES EN SETO

SOSTENIBILIDAD & EFICIENCIA



0,7-1,5M
de Toneladas
DE CO2 POR CAMPAÑA



250%
Más Eficiente
LA INDUSTRIA DEDICADA
AL OLIVAR EN SETO



Consulta el
Estudio Completo

LA CALIDAD DE NUESTROS OLIVOS

Innovamos constantemente para garantizar a nuestros clientes una producción a gran escala de la más alta calidad genética y sanitaria.



Calidad Genética

Disponemos de los mejores materiales genéticos adaptados al sistema de olivar en seto.

Control de Calidad

Seleccionamos minuciosamente las plantas para nuestros clientes.



Características

Las plantas de olivo de Agromillora provienen de estaquillados semiherbáceos, enraizadas bajo nebulización.



Campos de Planta Madre

Ofrecemos un producto diferenciado a partir de material exclusivamente procedente de nuestros campos de planta madre, controlados tanto a nivel genético como sanitario.




LECCIANA®


CORIANA®

Variedades Exclusivas y Protegidas

Disponemos de variedades y clones seleccionados y de nuevos materiales procedentes de los más avanzados Programas de Mejora Genética del mundo: Universidades de Córdoba, Bari, Florencia y el de Todolivo.

FORMATO DE PLANTA

Agromillora ha desarrollado un formato comercial de planta de olivo adaptado a las exigencias de innovación tecnológica y sanitaria del sector olivícola.

FORMATO EN EJE

- **Planta:** desde 15 hasta 40 cm.

- **Sustrato:** fibra de coco, perlita y turba.

- **Edad de la planta:** 11 meses

- **Ideal para formación en Seto.**

Innovamos constantemente para garantizar a nuestros clientes una producción a gran escala de la más alta calidad genética y sanitaria.



CAMPOS DE PLANTA MADRE:

Ofrecemos un producto diferenciado a partir de material exclusivamente procedente de nuestros campos de planta madre, controlados tanto a nivel genético como sanitario.



CONTROL DE CALIDAD:

Seleccionamos minuciosamente las plantas para nuestros clientes.



Agromillora está comprometida con la calidad del producto. Por ello, seleccionamos las plantas de olivo minuciosamente, y realizamos las entregas de las plantas con una altura homogénea desde 15 a 40 cm. de altura.

CARACTERÍSTICAS:

Las plantas de olivo de Agromillora proceden de estaquillado semiherbáceo, enraizadas un preciso manejo técnico y ambiental en nuestros invernaderos.





VALORACIÓN GLOBAL

Varietal de referencia del sistema superintensivo, de fácil formación en eje central. Vigor medio, aunque el tamaño final depende en gran medida de las condiciones climáticas y del manejo agronómico. Es productiva y constante, de precoz entrada en producción. La maduración empieza a principios de noviembre en las zonas cálidas del Hemisferio Norte. Resistente al frío.

Características Principales

ÁRBOL

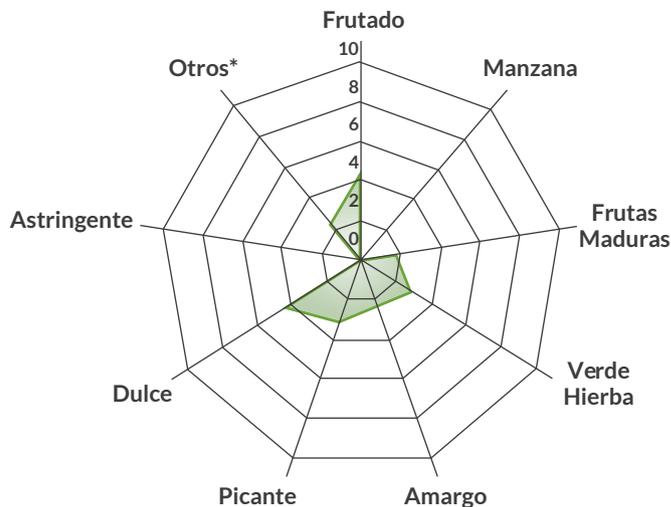
Porte	ERECTO
Vigor	MEDIO

FRUTO

Peso aceituna (g)	1,71
Relación pula/peso	4,20
Rendimiento graso (%sms)	48,8

PERFIL GLOBAL DEL ACEITE

Corresponde a un aceite virgen de tipo dulce. Delicado y fragante. Frutado medio con niveles bajos de amargo y picante. Armonioso, permite su comercialización como monovarietal o en combinación con aceites altos en polifenoles para incrementar su estabilidad.



ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados	7,57
Polifenoles totales	270
Amargor (K232)	0,124
Estabilidad (horas a 120°C)	7,89

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0)	13,97
Palmitoleico (C16:1)	1,53
Esteárico (C18:0)	1,83
Oleico (C18:1)	71,78
Linoleico (C18:2)	9,28
Linolénico (C18:3)	0,47

Muestras de la cosecha 2009, analizadas por la "Unió Corporació Alimentària", Vilallonga del Camp (Tarragona). Los datos pueden variar con las condiciones ambientales, las técnicas culturales, el grado de maduración y el sistema de extracción.



Consulta más información sobre Arbequina en nuestra página web.





VALORACIÓN GLOBAL

Varietal muy adecuada para el sistema superintensivo. Destaca por su bajo vigor y limitado crecimiento vegetativo, lo cual permite incrementar la densidad de plantación. Precoz entrada en producción y productividad muy elevada y constante. La maduración es tres semanas más tardía que Arbequina. Resistente al repilo y baja resistencia al frío.

Características Principales

ÁRBOL

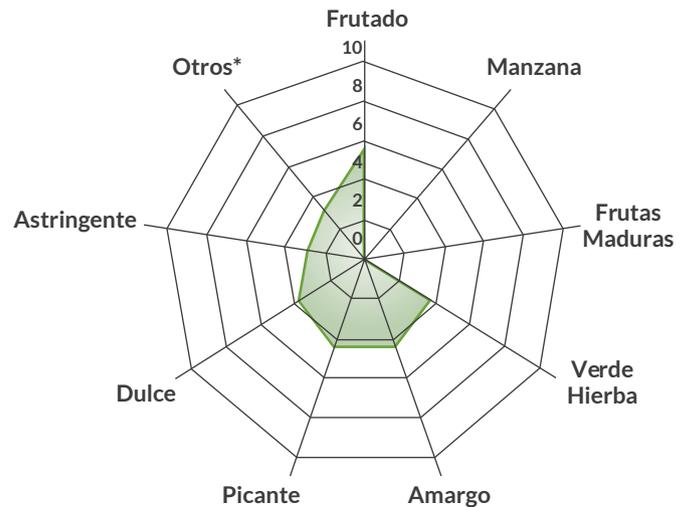
Porte	ABIERTO
Vigor	BAJO

FRUTO

Peso aceituna (g)	1,43
Relación pula/peso	4,65
Rendimiento graso (%sms)	51,80

PERFIL GLOBAL DEL ACEITE

Corresponde a un aceite virgen de tipo verde con fuerte carácter, una buena armonía a nivel aromático y niveles altos de amargo, picante y astringencia. Persistente.



ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados	10,23
Polifenoles totales	680
Amargor (K232)	0,289
Estabilidad (horas a 120°C)	15,79

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0)	13,40
Palmitoleico (C16:1)	1,44
Estearico (C18:0)	2,14
Oleico (C18:1)	74,28
Linoleico (C18:2)	6,88
Linolénico (C18:3)	0,58

Muestras de la cosecha 2009, analizadas por la "Unió Corporació Alimentària", Vilallonga del Camp (Tarragona). Los datos pueden variar con las condiciones ambientales, las técnicas culturales, el grado de maduración y el sistema de extracción.



Consulta más información sobre Arbosana en nuestra página web.





El aceite Hojiblanca, tiene un contenido alto de ácido oleico (75%), aun así, presenta una estabilidad media. El aceite virgen extra hojiblanca es un aceite monovarietal con sabor ligeramente amargo, con un toque picante no muy intenso. En cuanto a las características sensoriales, es un aceite aromático, que puede recordarnos fácilmente a hierba fresca, hoja de olivo, almendra y alcachofa,

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Vigor: La Hojiblanca es de vigor medio. Considerada rústica por su resistencia a la sequía y su tolerancia hacia el frío invernal.

Floración: Su entrada en floración es similar a la de Arbequina.

Maduración: Su maduración es similar a la variedad Arbequina.

Productividad: Su productividad es elevada pero alternando ya que está afectada por el fenómeno de la vecería, aunque con manejos técnicos y podas esas bajas productivas se reducen considerablemente.

Tolerancia: Resistente a la sequía, la caliza y al frío.

Rendimiento: La Hojiblanca tiene un rendimiento bajo-medio de aceite. El rendimiento de las aceitunas (16-18%) es menor a otras variedades de olivo como Picual.

Cosecha: La Hojiblanca se cosecha similar a la Arbequina, fines de Abril o principios de Mayo. Apta para cosecha mecánica para aceituna de mesa.

PROPIEDADES

El aceite Hojiblanca, tiene un contenido alto de ácido oleico (75%), aun así, presenta de estabilidad media. Es necesario conservarlo fuera del alcance de luz y aire, para evitar la oxidación.

USOS

La Hojiblanca se utiliza para aceituna de mesa y para producción de aceite, muy valorado por su sabor.



Consulta más información sobre Hojiblanca en nuestra página web.





VALORACIÓN GLOBAL

Varietal apta para el sistema superintensivo, de porte erecto-abierto y vigor medio- alto, dificultando la formación en eje central. Es muy productiva y de precoz entrada en producción. Tiene un rendimiento en aceite muy elevado. La maduración es dos semanas más tardía que Arbequina. Muy baja resistencia al frío, por lo que es conveniente su plantación en parcelas elevadas y con buena exposición solar.

Características Principales

ÁRBOL

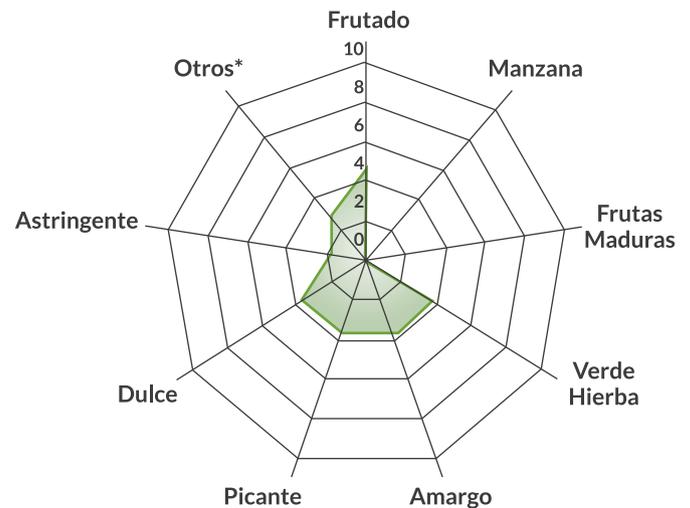
Porte	ERECTO - ABIERTO
Vigor	MEDIO - ALTO

FRUTO

Peso aceituna (g)	1,07
Relación pula/peso	2,70
Rendimiento graso (%sms)	51,10

PERFIL GLOBAL DEL ACEITE

Corresponde a un aceite virgen de tipo verde, muy complejo y de elevada estabilidad. Persistente y elevado en astringencias. Característico color verde oscuro.



ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados	10,32
Polifenoles totales	384
Amargor (K232)	0,237
Estabilidad (horas a 120°C)	12,80

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0)	11,61
Palmitoleico (C16:1)	0,83
Esteárico (C18:0)	2,67
Oleico (C18:1)	76,31
Linoleico (C18:2)	6,92
Linolénico (C18:3)	0,58

Muestras de la cosecha 2009, analizadas por la "Unió Corporació Alimentària", Vilallonga del Camp (Tarragona). Los datos pueden variar con las condiciones ambientales, las técnicas culturales, el grado de maduración y el sistema de extracción.



Consulta más información sobre Koroneiki en nuestra página web.



PRÓXIMAMENTE



LECCIANA®

Cruzamiento de 'Arbosana' x 'Leccino'



OBTENTOR UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI

Tipo de aceite muy valorado organolépticamente, con una calidad muy constante a lo largo de la campaña, alto índice de polifenoles (puede llegar a duplicar el de arbequina), también alto en oleico, pero sobre todo gusta a catadores por su aceite complejo capaz de tener notas picante, amargo y frutado. Este contenido polifenólico le confiere una buena estabilidad al AOVE.

Vigor: en condiciones de abundantes riegos y buen suelo es capaz de mostrar un vigor igual o mayor que arbequina. Sin embargo, en plantaciones de secano, riego de apoyo, cultivo ecológico y en zonas frías, su vigor queda controlado dando cosechas constantes.

Ramificación: en este aspecto denota su parental arbosana, dando una buena relación hoja/madera.

Productividad: similar a arbequina. Su potente sistema radicular le confiere una gran rusticidad, por lo tanto se recomienda en secanos/riegos de apoyo o cultivo ecológico. Conserva la turgencia en el fruto a pesar de la falta de agua en verano. Rendimiento graso igual o superior a arbequina.

Tolerancia al Frío: buena, mejor que el resto de variedades que hasta ahora están adaptadas al seto.

Momento de cosecha: muy precoz, es de las primeras en alcanzar el envero, pudiendo cosecharse una semana antes que el momento ideal de la variedad arbequina

¿Para quién es esta variedad?

Indicada para condiciones edafoclimáticas difíciles (cultivo ecológico, zonas frías, secanos o riegos de apoyo), donde su producción se ve poco mermada en comparación al resto de variedades, debido a su rusticidad.

Muy recomendable para todos aquellos que deseen obtener un AOVE premium equilibrado (frutado, picante y amargo) y que además, exijan el requisito EFSA sobre polifenoles (>250ppm) para poder valorarlos como un AOVE saludable

Perfil Global del Aceite

Corresponde a un Aceite de Oliva Virgen Extra de tipo verde con fuerte carácter, una buena armonía olfato-gustativa, con complejidad, con intensidad en el aroma y notables frutado, picante y amargo.



Características Principales

ÁRBOL

Porte	ERECTO
Vigor	MEDIO

FRUTO

Peso aceituna (g)	3,3
Relación pula/peso	9,42
Rendimiento graso (%sms)	52,80

Aceite Virgen

Relación mono/poliinsaturados	10,7
Polifenoles totales	362mg/kg
Amargor (K232)	1,829
Estabilidad (horas a 120°C)	15,79

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmítico (C16:0)	15,51
Palmitoleico (C16:1)	1,22
Estearico (C18:0)	2,21
Oleico (C18:1)	71,05
Linoleico (C18:2)	8,11
Linolénico (C18:3)	0,74



Consulta más información sobre Lecciana en nuestra página web.

PRÓXIMAMENTE



CORIANA®

Tipo de aceite, caracterizado por su amargo y picante, que le es conferido por el alto contenido en polifenoles. Mejora a arbequina en el Oleico. Muy interesante tanto como monovarietal como mejorador de AOVE que hayan podido quedar planos.

Vigor: medio-bajo, similar a 'Arbosana'. Su porte es arbustivo, no erecto, emitiendo muchos ramos fructíferos.

Productividad alta, rendimiento graso igual o mayor que arbequina. Es una variedad que da su mejor versión en condiciones de riego. Muy precoz, la juvenilidad la mantiene sólo los dos primeros "verdes o primaveras"

Tolerancia al frío, en zonas olivareras comportamiento similar al de arbequina, en zonas frías aún en observación para ver su potencial.

Fruto: similar a arbosana pero acabada en pico alcanzando el envero con tonalidades violáceas. Fructifica en racimos

Momento ideal de recolección: en general alcanza su máximo rendimiento graso 1 semana después que arbequina con un aceite que ha podido virar de verde a notas de tomate, sin embargo cuando se recolecta en la misma época que arbequina (con un rendimiento graso parecido) da un aceite excepcional con alto contenido en polifenoles y características sensoriales de picante, frutado y amargo.

¿Para quién es esta variedad?

Muy indicada para plantaciones con disponibilidad hídrica suficiente donde proporcionará altas producciones de AOVE de una elevada calidad organoléptica (tipo picante y amargo), y sobrepasando el requisito de la EFSA sobre aceites saludables.



Consulta más información sobre Coriana en nuestra página web.



Aceite Virgen

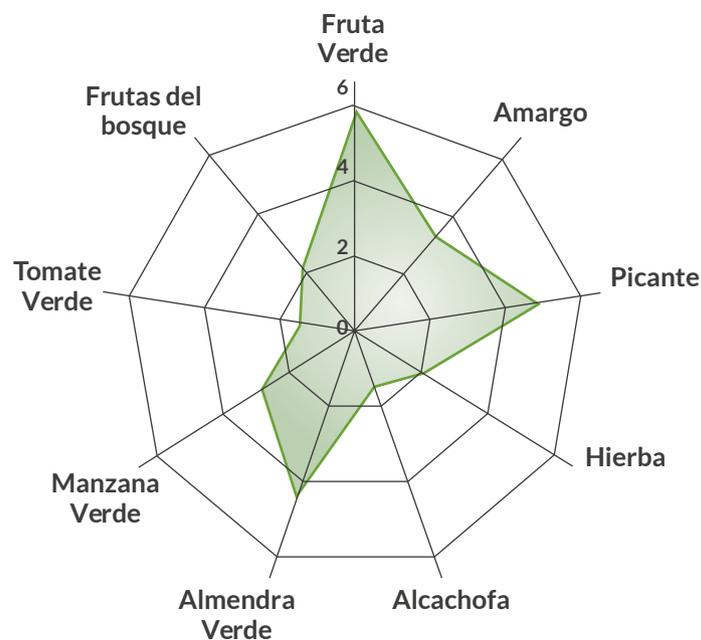
Polifenoles 388 mg/kg	11,92
Estabilidad (horas a 120°C)	14,5

Ácidos Grasos (%)

Mirístico (C14:0)	0,02
Palmítico (C16:0)	14,80
Palmitoleico (C16:1)	1,37
Eptadecanoico (C17:0)	0,04
Eptadecanoico (C17:1)	0,08
Stearico (C18:0)	2,15
Oleico (C18:1)	73,18
Linoleico (C18:2)	6,54
Arachico (C20:0)	0,44
Linolenico (C18:3)	0,81
Eicosenoico (C20:1)	0,33
Beenico (C22:0)	0,16
Erucico (C22:1)	ND
Lignocerico (C24:0)	0,08

Coriana® Notas de cata AOVE

Fruta Verde	5,8
Amargo	3,3
Picante	4,8
Hierba Fresca	2
Alcachofa	1,4
Almendra Verde	4
Manzana Verde	2
Tomate	2,5



PRÓXIMAMENTE

MANZANILLA CACEREÑA

VALORACIÓN GLOBAL

Varietal principal en las provincias de Cáceres, Badajoz, Ávila, Salamanca y Madrid.

Ocupa unas 64.000 ha en toda España.

La variedad manzanilla cacereña es así nombrada porque procede del norte de Cáceres, donde tradicionalmente ha sido cultivada. Es una variedad de olivos muy versátil y de uso mixto, es decir, se puede cultivar tanto para aceituna de mesa como para producción de aceite

CARACTERÍSTICAS ACEITE

Aceite verde profundo, amargo y picante y muy frutal. Extraordinariamente aromática: manzana, hierba, plátano maduro, etc. Media estabilidad pero alto contenido en oleico. A veces se comercializa sin filtrar, dando más fruta pero peor conservación. Se la puede considerar uno de los mejores aceites de España. En consumo de mesa es también una de las mejores variedades, tanto en verde cambiante tipo Campo Real como en negro.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

La manzanilla cacereña es una variedad de olivo de gran rusticidad, que es capaz de cultivarse en tierras arenosas, pobres de nutrientes y con pH ácidos (menores a 5). Todo ello sin ningún tipo de inconveniente, y siendo igualmente productiva.

Es una variedad que está creciendo mucho en los últimos años gracias a su adaptabilidad a nuevos sistemas de cultivo tanto en riego como en secano. Entre sus principales características, se encuentran:

ÁRBOL

Vigor bajo.

Porte abierto.

Elevada capacidad de enraizamiento.

Buena adaptación al cultivo en seto.

Precoz entrada en producción. Producción elevada y constante.

Buena adaptación a suelos pobres y al frío invernal.

FRUTO

Época de floración temprana.

Autocompatible.

Maduración temprana.

Fruto grande y con alta relación pulpa/hueso.

Presenta baja fuerza de retención, lo que facilita su recolección mecanizada.

Variedad con doble aptitud: almazara y aderezo.



Consulta más información sobre Manzanilla Cacereña en nuestra página web.





AGROMILLORA

It's in our nature

AGROMILLORA SUR

Parcela 17 Lote B, C y D San Gerardo

Talca - Rio Claro - VII Región (Chile)

T: +56 752 492 795

www.agromillora.cl