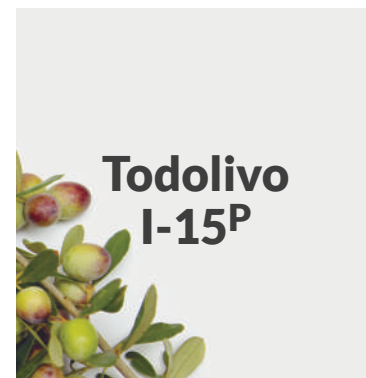


OLIVOS

RENOVACIÓN VARIETAL

LA SEGUNDA REVOLUCIÓN DEL OLIVAR



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
ACEITUNA PRODUCIDA
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 estaquillado semiherbáceo, 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®

Sikitita-2

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


CORIANA®

Todolivo I-15^P



OBTENTOR UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI



LECCIANA®

Cruzamiento de 'Arbosana' x 'Leccino'

CPVO: 20172347

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 medio-alto. Sin embargo, en plantaciones de secano o riego de apoyo, su vigor queda controlado dando cosechas constantes. Su precoz maduración, de siete a diez días antes que la arbequina, y su mayor tolerancia al frío la hacen destacar por su rápida entrada en producción y elevada productividad.

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

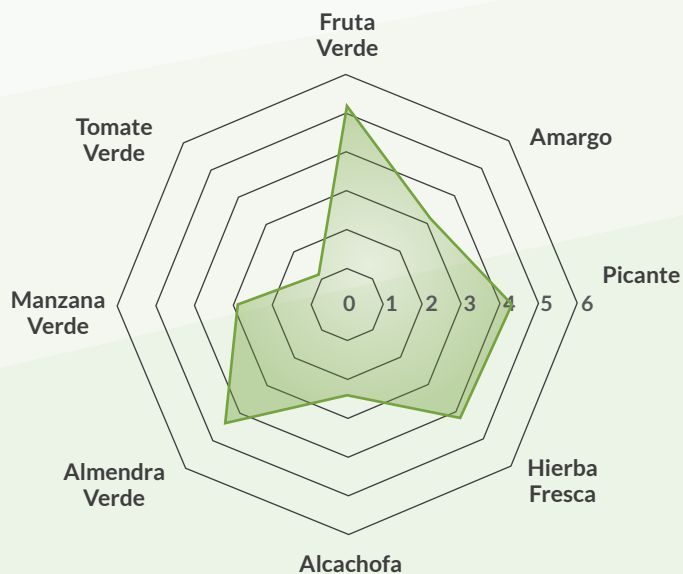
¿Para quién es esta variedad?

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 (%)

Palmitico (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

OLIANA

Cruzamiento de Arbequina x Arbosana

Poda: Por su escaso vigor, porte compacto y fructificación en racimos, es una variedad que casi no requiere poda, seguramente la más adaptada a la poda 100% mecanizada.

Productividad: Muy productiva en kilos aceituna por hectárea, con un rendimiento graso inferior a arbequina.

Momento de cosecha: Época de maduración tardía, entre Arbequina y Arbosana.

Ideal en suelos fértiles con riego por la mínima madera que produce, no envejece.

Tipo de aceite: El aceite es del tipo frutado, del estilo de Arbequina y Arbosana.

Características Principales

ÁRBOL

Porte	COMPACTO Y SEMIERECTO
Vigor	MUY BAJO

FRUTO

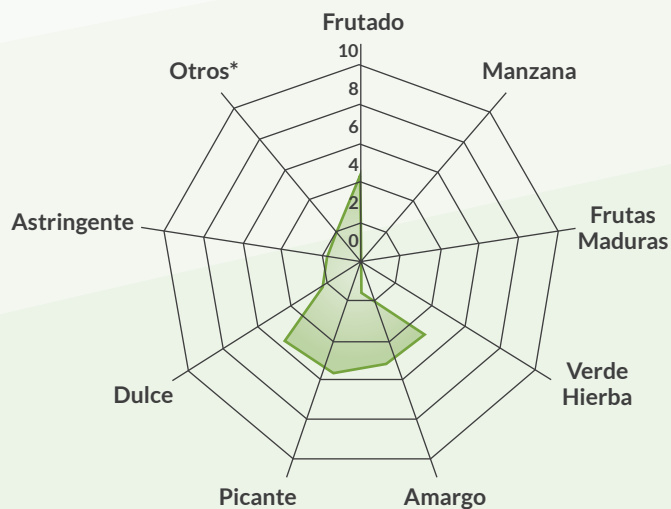
Peso aceituna (g)	1,58
Relación pula/peso	4,60
Rendimiento graso (%sms)	43,5



Consulta
más información
sobre Oliana
en nuestra
página web

Perfil Global Del Aceite

Corresponde a un aceite virgen de tipo dulce, equilibrado y con buena armonía a nivel aromático. Presenta un frutado medio-alto, ligero en amargos y algo más intenso en picantes, siendo muy adecuado para el mercado de gran consumo.



*almendruco, alcachofa, tomate verde y nueces.

Aceite Virgen

Relación mono/poliinsaturados	11,92
Polifenoles totales	187mg/kg
Amargor (K225)	0,160
Estabilidad (horas a 120°C)	10,91

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0)	13,01
Palmitoleico (C16:1)	1,40
Estearico (C18:0)	1,75
Oleico (C18:1)	71,14
Linoleico (C18:2)	5,53
Linolénico (C18:3)	0,59





CORIANA®

Cruzamiento de 'Arbosana' x 'Koroneiki'

CPVO: 20212919

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 AOVes 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 arbequi-

na 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

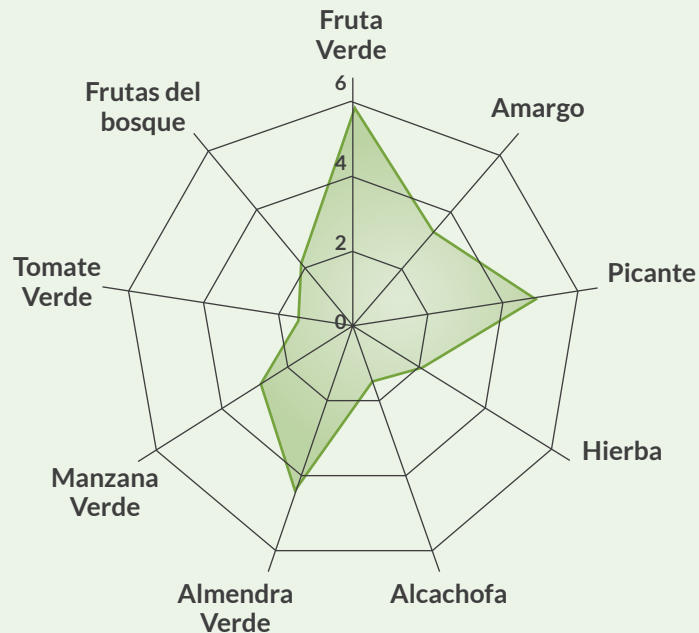
Beenico (C22:0) 0,16

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



SIKITITA-2

Datos del obtentor*

Tipo de aceite con buenas características organolépticas, alto contenido en polifenoles y ácido oleico, superando ampliamente a Arbequina. Sus matices son aceites muy afrutados con gran aceptación para el consumidor y comercialmente. Notas de verde hoja, almendra, frutos secos y alcachofa.

Vigor: Bajo, siempre inferior a Arbequina, y dependiendo de la zona igual a Arbosana o entre Arbosana y Sikitita. Porte compacto.

Ramificación: Similar a Sikitita, porte llorón.

Productividad: Alta y constante. Debido a su mayor rendimiento graso, la producción de aceite es similar a Arbequina, Arbosana y Sikitita. Con buena extractabilidad en almazara.

Tolerancia al frío: Buena tolerancia.

Momento de la cosecha: Muy temprana, actualmente es la variedad más temprana en el sistema de olivar en seto,

adelanta la maduración de Sikitita y Arbequina en varias semanas.

Para quién es esta variedad: Recomendados en cualquier tipo de suelos. Ideal para producción de AOVE muy apreciado comercialmente para el gran público.



Perfil Global Del Aceite

AOVE muy frutado, con matiz de frutos secos y tonos verde hoja y alcachofa.

Características Principales

ÁRBOL

Porte LLORÓN

Vigor BAJO

FRUTO

Peso aceituna (g) 2,5

Relación pula/peso 9,6

Rendimiento graso (%sms) 50,0



Arbequina

Sikitita-2

Aceite Virgen

Relación mono/poliinsaturados --

Polifenoles Totales 437 mg/kg

Amargor (K232) --

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmítico (C16:0) 15,0

Palmitoleico (C16:1) 2,0

Esteárico (C18:0) 2,1

Oleico (C18:1) 73,9

Linoleico (C18:2) 5,1

Linolénico (C18:3) 0,7



Todolivo I-15^P

Datos del obtentor*



Consulta más información sobre Todolivo I-15^P en nuestra página web

Tipo de aceite de frutado intenso con aromas a frutas de casa con notas verdes de hierba fresca y aceituna temprana. Muy equilibrado, en boca se muestra suave y fresco, con marcado amargor y picante en el retrogusto. Un virgen extra donde se fusionan a la perfección características organolépticas de sus padres, arbosana y koroneiki.

Vigor: Su vigor es medio/bajo. Requiere de una baja intervención de poda y muestra una rápida respuesta productiva ante la misma, haciendo que, a su vez, sea muy sencillo y económico su manejo agronómico.

Ramificación: Se asemeja estructuralmente mucho a su madre Arbosana I-43®, lo que la hace idónea para el cultivo en seto. Sus entrenudos son cortos y poseen abundantes ramificaciones que concentran una gran cantidad de aceituna en su masa foliar. Ramifica muy bien con una poda muy sencilla.

Productividad: Su producción es precoz, muy alta y constante. El rendimiento graso es elevado tanto en maduración temprana como tardía, siendo en temprana cuando alcanza las mayores diferencias productivas frente al resto de variedades, tanto en secano como en riego. En los ensayos realiza-

dos hasta la fecha ha superado en kg de AOVE/ha a sus padres y a una colección internacional de 33 variedades tradicionales con las que está siendo comparada en las fincas de riego 'La Mata' y 'Las Hazuelas' y de secano 'Calderito Alto'.

Momento de la cosecha: Todolivo I-15 tiene la ventaja de que de forma temprana es capaz de conseguir mucho aceite, posibilitando adelantar la cosecha para obtener excelentes AOVES y optar a los precios que a principios de campaña se producen en el aceite, sin que ello suponga un encarecimiento de la recolección, pues su fruto recolectado en verde tiene un buen desprendimiento.

Para quién es esta variedad: Variedad de gran rusticidad y adaptabilidad a diferentes tipologías de suelos y climas. De alta y constante productividad tanto en secano como en riego. Indicada para todos aquellos agricultores de riego y secano que deseen producir un AOVE de extraordinaria calidad organoléptica e incrementar la rentabilidad de su explotación, produciendo de forma regular una mayor cantidad de kilos de aceite/ha que el resto de variedades tradicionales, con un manejo muy sencillo y económico.

Perfil Global Del Aceite

AOVE muy frutado, con matiz de frutos secos y tonos verde hoja y alcachofa.

Características Principales

ÁRBOL

Porte ABIERTO

Vigor MEDIO/BAJO

FRUTO

Peso aceituna (g) MEDIO

Rendimiento graso (%sms) 49,95

Aceite Virgen

Polifenoles Totales 343mg/kg

Amargor (K232) 1,84

Estabilidad (horas 120°C, Arbequina= 45) 13,70

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmítico (%) 12,75

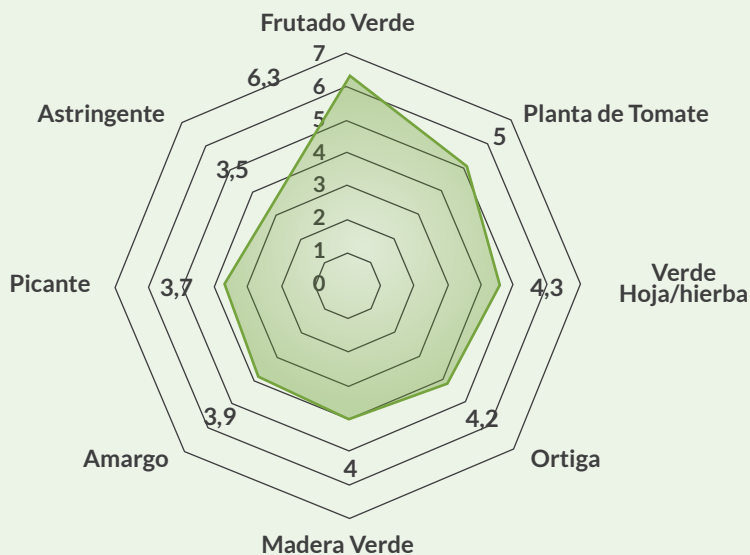
Palmitoleico (%) 0,80

Estearico (%) 2,63

Oleico (%) 72,09

Linoleico (%) 9,73

Linolénico (%) 0,66



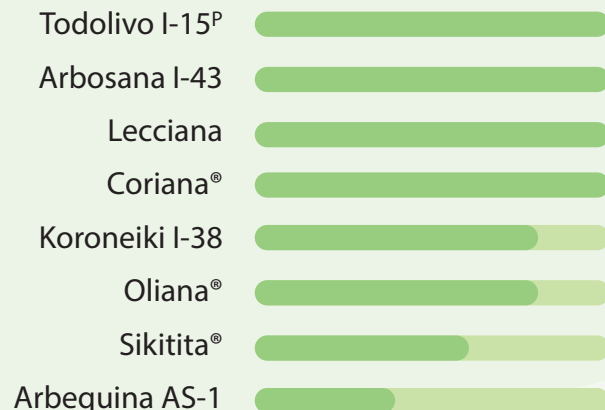
COMPARATIVA DE VARIEDADES



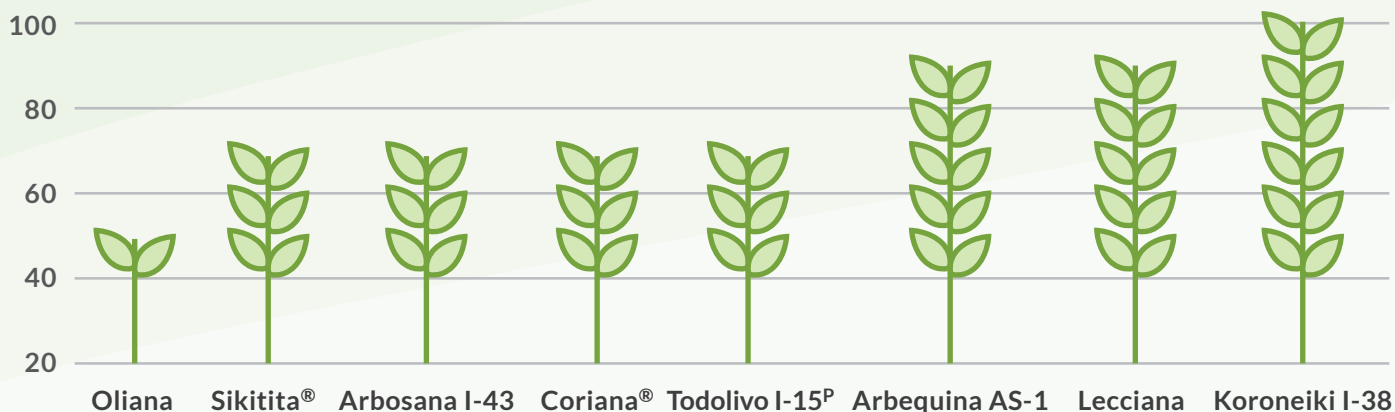
RESISTENCIA AL FRÍO¹



RESISTENCIA AL REPILO

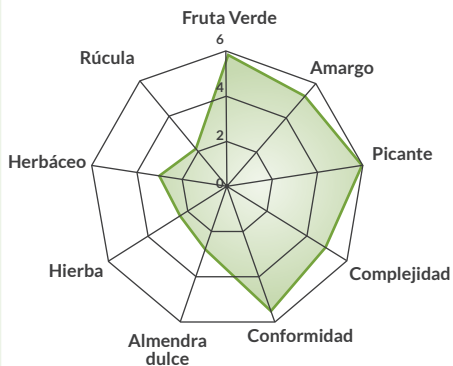


ESCALA DE VIGOR

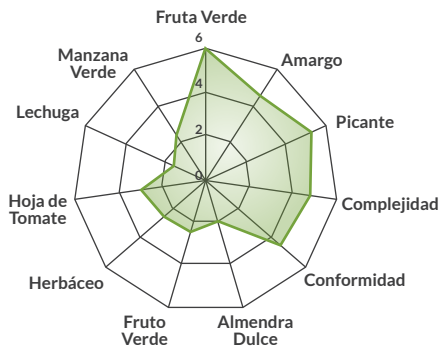


LO QUE ESTÁ POR VENIR...

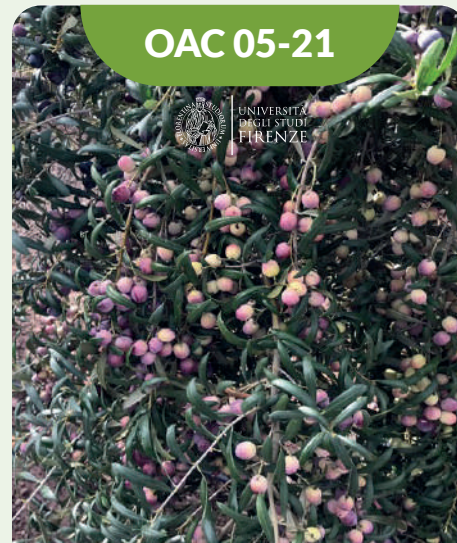
FLORENTIA



BRUNELLA



OAC 05-21



Programa Mejora Genética

I-20P

I-30P

I-42P

I-40P

I-47P

I-51P

I-99P

I-100P



LECCIANA® CLUB

Club Lecciana es una plataforma que impulsa el consumo de los excepcionales aceites Lecciana, otorgándoles el valor que merecen y posicionando esta variedad como un auténtico diferenciador y competidor en el mundo del aceite de oliva. Nuestros miembros, apasionados productores y elaboradores de aceite Lecciana, unen sus fuerzas para promover y elevar el tratamiento de esta variedad en las almazaras. Estamos comprometidos con el crecimiento de Lecciana como un AOVE de alta gama, gran calidad y fuente de salud gracias a su elevado nivel de polifenoles.



EVIDENCIAS CIENTÍFICAS SOBRE LOS POLIFENOLES Y SU RELACIÓN CON NUESTRA SALUD

Según investigaciones de la EFSA (Autoridad Europea de la Salud Alimentaria) el consumo de AOVE disminuye el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares si tiene un mínimo de 250mg/kg de polifenoles totales. Esta característica hace del AOVE la grasa vegetal más saludable de todas las que existen, debemos ponerla en valor. Son muchas más las publicaciones científicas que corroboran esta afirmación, las más principales se citan a continuación.



EFSA Journal 2011;9(4):2033 (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria): Los Fenoles con su carácter antioxidante evitan la oxidación del colesterol LDL, evitando que éste se deposite en las paredes de las arterias y disminuyendo el riesgo de enfermedades cardiovasculares. La EFSA recomienda el consumo de 20gr/día (2 cucharadas) de un AOVE que tenga al menos 250ppm de polifenoles



HARVARD UNIVERSITY en la prestigiosa revista *Journal of the American College of Cardiology*: Un estudio que duró 30 años, con 90.000 voluntarios, se encontró una reducción del 19% en los episodios de infartos en aquellos individuos que habían consumido media cucharada de AOVE al día.



Estudio **PREDIMED** *New England Journal of Medicine*: un estudio de 10 años, con 7.447 voluntarios, se demostró que el AOVE tiene un efecto protector frente a enfermedad cardiovascular mayor (ictus, infarto o muerte cardiovascular) en el contexto de una Dieta Mediterránea. También se relacionó con su alto contenido en polifenoles bioactivos con actividad antiinflamatoria y antioxidante



CORDIOPREV, publicado en *THE LANCET* (la revista de mayor impacto en bibliografía médica): duración de 7 años, 1002 pacientes de enfermedades cardiovasculares. El modelo de alimentación mediterránea rico en aceite de oliva virgen extra reduce la probabilidad de tener un nuevo infarto agudo de miocardio, de tener un accidente cerebrovascular, de padecer un episodio de enfermedad arterial periférica, de ser revascularizado o de morir por causas cardiovasculares en un 26,6% al cabo de siete años.



El SES es un sello que identifica una propuesta de valor de Agromillora basada en el modelo en seto



Agromillora Iberia
El Rebato, s/n - T.M de Subirats
08739 Barcelona (Spain) Tel. +34 938 912 105
www.agromillora.com

Los datos y resultados que se muestran en estos recursos gráficos se hacen a título informativo y no se garantiza que se alcancen necesariamente en todos los casos, debido a múltiples factores que influyen en el crecimiento de las plantas como las condiciones climáticas y geográficas, las características del suelo, así como las condiciones de manejo y los usos agrícolas.