



Olivos

La innovación
está en nuestra
naturaleza.

25^o

ANIVERSARIO

OLIVAR

EN SETO



La valentía
es lo que hace
que te sientas
seguro en terreno
desconocido.

Hace 25 años, junto a los agricultores más
osados del sector, nos arriesgamos, innovamos
y obtuvimos uno de nuestros mayores éxitos
apostando por algo que hasta la fecha parecía del
todo imposible: las plantaciones de olivar en seto.



AGROMILLORA — Plantas de olivo

25^o

ANIVERSARIO

OLIVAR

EN SETO



Innovación para una olivicultura eficiente

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.



Variedades exclusivas:

Disponemos de variedades y clones seleccionados y de nuevos materiales procedentes de programas de mejora propios y concertados.



La variedad Lecciana obtenida gracias la colaboración de Agromillora y la Universidad de Bari, proporciona una excelente calidad de aceite, especialmente indicado para los clientes que buscan un producto con gran personalidad.



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 de entre 30 a 40cm (formato standard), y de entre 50 a 60cm (formato Smarttree).

Características:

Las plantas de olivo de Agromillora proceden de estaquillado semiherbáceo, enraizadas bajo nebulización.



Formatos de planta

Agromillora ha desarrollado distintos formatos comerciales de planta de olivo adaptados a las exigencias de innovación tecnológica y sanitaria del sector olivícola.

Formato standard

- **Planta:** 40cm - 50cm .
- **Sustrato:** fibra de coco, perlita y turba.
- **Capacidad maceta:** 392cc.
- **Edad de la planta:** 9 meses



Formato Smarttree®

- **Planta:** 60cm .
- **Sustrato:** fibra de coco, perlita y turba.
- **Ramificada, sin eje central.**
- **Edad de la planta:** 11 meses
- **Protector incluido.**
- **Ideal para formación Smarttree o vegetación libre del seto.**





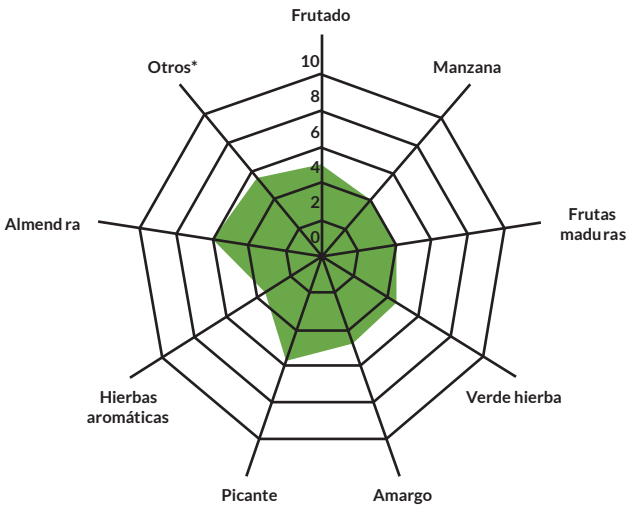
LECCIANA

VALORACIÓN GLOBAL

- Variedad perfecta para productores que buscan un aceite de excelentes características y gran personalidad.
- Vigor medio-bajo, entre arbequina y koroneiki.
- Madura entre 7-10 días antes que la Arbequina.
- Variedad con mayor tolerancia al frío, buena resistencia.
- Entrada en producción precoz.
- Variedad adaptada al olivar en seto.
- Productividad alta.

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.



*tomate v verde.

OBTENTOR UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

ARBOL

Porte	ERECTO
Vigor	MEDIO-BAJO

FRUTO

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

ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados	10,7
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	850
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

* Declaración de salud específica para el aceite de oliva. Reg. UE 432/2012. EFSA

ARBOSANA i-43

VALORACIÓN GLOBAL

Variedad muy adecuada para el sistema en seto.

Vigor medio: el tamaño final depende de las condiciones edafoclimáticas y el manejo agronómico.

Productiva y constante.

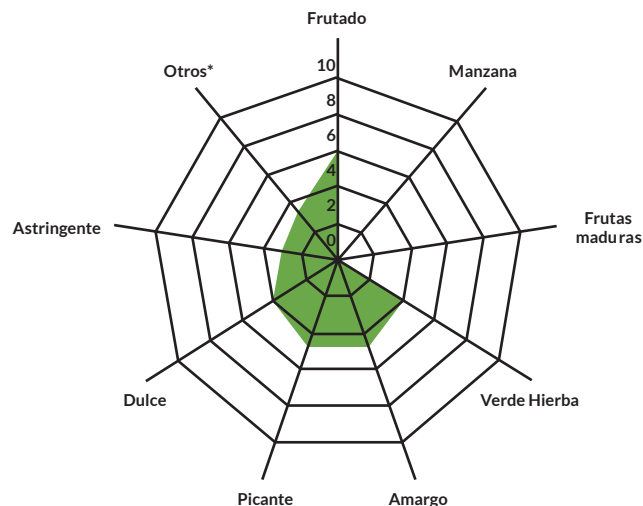
Entrada en producción precoz.

Maduración en el hemisferio norte:
Comienza en octubre en las zonas más tempranas.
Finaliza en diciembre en las zonas más tardías.

Relativamente tolerante al frío.

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.



*almendruco, nueces, plátano, alcachofa y tomate.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

ARBOL

Porte **ABIERTO**

Vigor **BAJO**

FRUTO

Peso aceituna (g) **1,43**

Relación pula/peso **4,65**

Rendimiento graso (%sms) **51,80**

ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados **10,23**

Polifenoles (ppm ácido cafeico) **680**

Amargor (K225) **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.

OLIANA

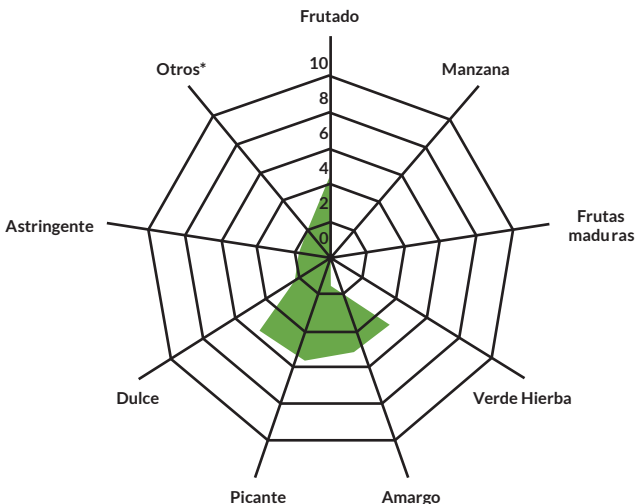
ARBEQUINA X ARBOSANA
(Obt. 1998)

VALORACIÓN GLOBAL

- Variedad con menor vigor para el sistema en seto.
- Ventaja natural: facilidad en la poda de renovación.
- Elevada productividad y excepcional precocidad.
- Época de maduración tardía, entre la arbequina y arbosana.
- Tolerante al repilo y mejor aptitud que la arbequina frente a bajas temperaturas.

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 del gran consumo.



*almendruco , alcachofa , tomate verde y nueces.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

ARBOL

Porte	COMPACTO Y SEMIERECTO
Vigor	MUY BAJO

FRUTO

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

ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados	11,92
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	163
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

Muestras de la cosecha 2013, 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.

SIKITITA

VALORACIÓN GLOBAL

Variedad muy productiva y óptima para las plantaciones de alta densidad.

Bajo vigor y porte llorón.

Entrada en producción precoz.

Madura 1 semana antes que la Arbequina.

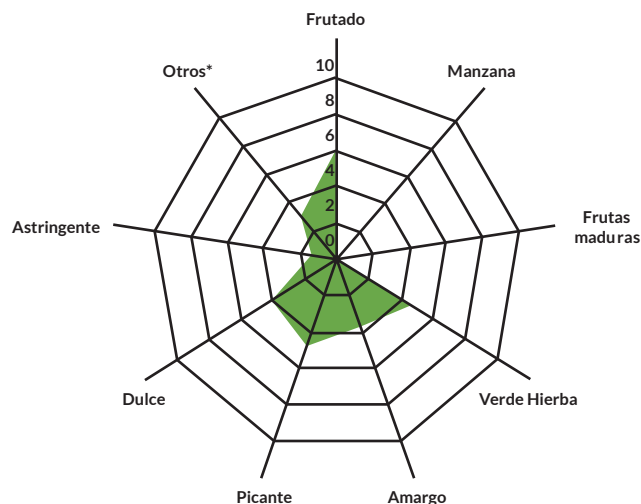
Presenta un buen rendimiento graso y extractabilidad.

Buen comportamiento en secano.

Relativamente tolerante al frío.

PERFIL GLOBAL DEL ACEITE

Corresponde a un aceite virgen de tipo dulce con un frutado intenso y niveles bajos de amargo y picante. Es un aceite suave, muy fluido y equilibrado en boca.



*tomate, alcachofa, almendruco y plátano.

OBTENTOR
UCO-IFAPA (CPVO N°24380)



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

ARBOL

Porte **LLORÓN**

Vigor **BAJO**

FRUTO

Peso aceituna (g) **2,70**

Relación pula/peso **5,50**

Rendimiento graso (%sms) **49,65**

ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados **4,64**

Polifenoles (ppm ácido cafeico) **323**

Amargor (K225) **0,172**

Estabilidad (horas a 120°C) **6,99**

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0) **16,69**

Palmitoleico (C16:1) **2,09**

Estearico (C18:0) **1,66**

Oleico (C18:1) **64,21**

Linoleico (C18:2) **13,55**

Linolénico (C18:3) **0,82**

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.

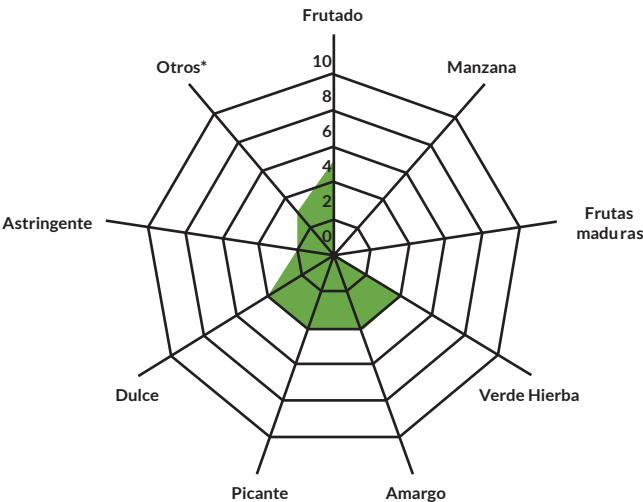
KORONEIKI

VALORACIÓN GLOBAL

- Variedad apta para el seto de olivar.
- Vigor medio-alto y porte erecto-abierto que complica su manejo en suelos fértiles de regadío y climas suaves.
- Muy productiva y precoz.
- Su rendimiento en aceite es muy elevado.
- Madura 2 semanas antes que la Arbosana.
- Baja resistencia al frío.
- Aceite muy valorado en el mercado.

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.



*nueces, alcachofa, almendruco y almendra.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

ARBOL

Porte	ERECTO-ABIERTO
Vigor	MEDIO-ALTO

FRUTO

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

ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados	10,32
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	384
Amargor (K225)	0,237
Estabilidad (horas a 120°C)	12,80

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0)	11,61
Palmitoleico (C16:1)	0,83
Estearico (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.

ARBEQUINA AS-1

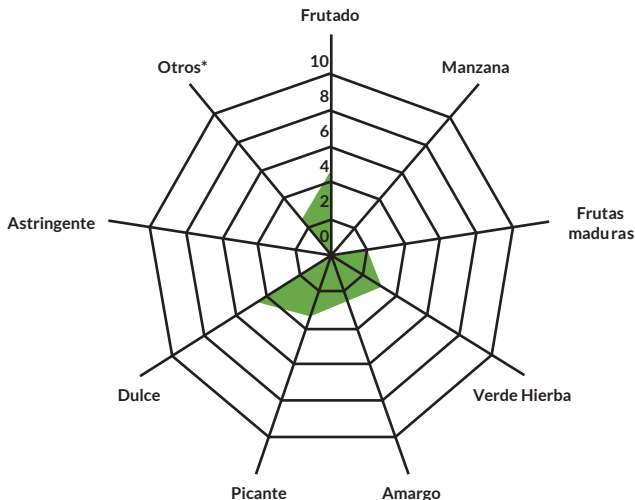
SELECCIÓN
 AGROMILLORA

VALORACIÓN GLOBAL

- Variedad de referencia del olivar en seto.
- Vigor medio: el tamaño final depende de las condiciones edafoclimáticas y el manejo agronómico.
- Productiva y constante.
- Entrada en producción precoz.
- Maduración en el hemisferio norte:
 Comienza en octubre en las zonas más tempranas.
 Finaliza en diciembre en las zonas más tardías.
- Relativamente tolerante al frío.

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.



*almendruco, nueces, almendra y tomate.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

ARBOL

Porte	ERECTO
Vigor	MEDIO

FRUTO

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

ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados	7,57
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	270
Amargor (K225)	0,124
Estabilidad (horas a 120°C)	7,89

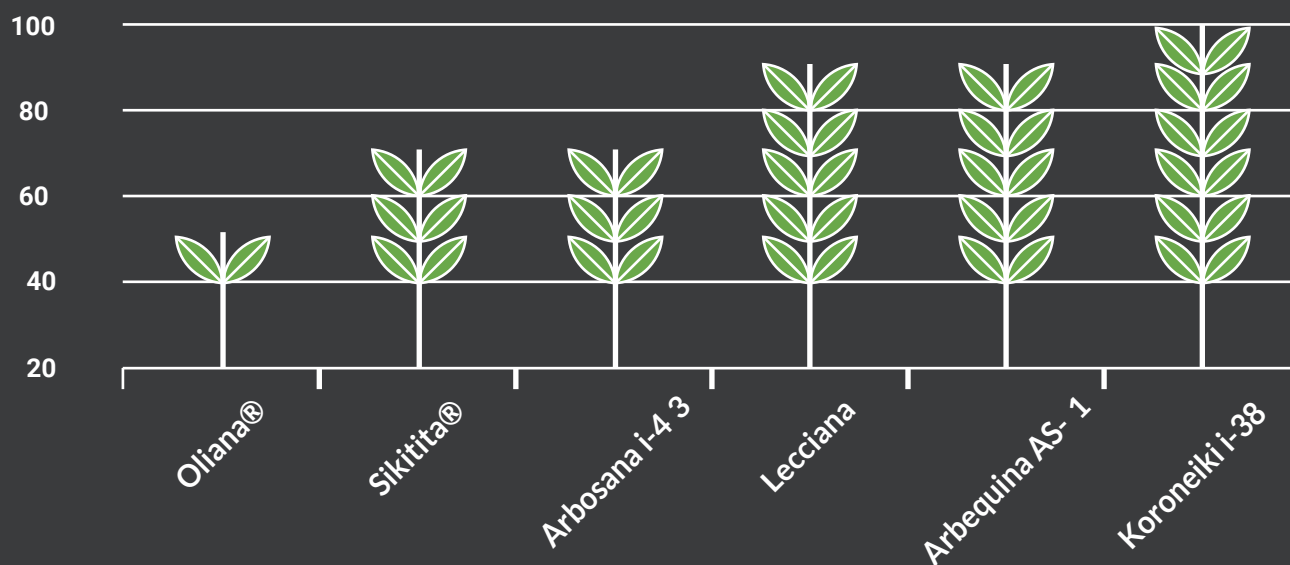
ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0)	13,97
Palmitoleico (C16:1)	1,53
Estearico (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.

Comparativa de variedades

Escala de vigor



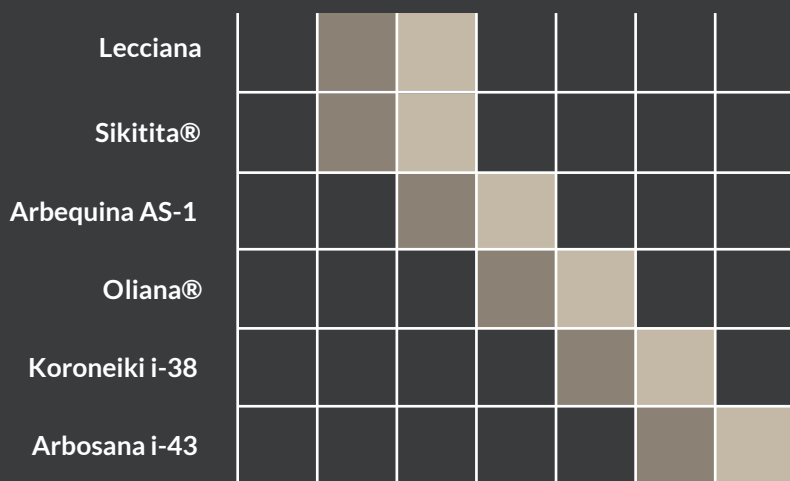
Resistencia al frío¹



Resistencia al repilo¹



Época de madura-



2

¹Valoración según escala arbitraria de 1 a 5, siendo 1= Muy bajo y 5= Muy alto.

²1 semana.

Las condiciones climáticas específicas de cada zona pueden modificar los resultados mostrados en estas gráficas.



#reinventamoslossecanos

Claves del cultivo de olivar en seto en secano

Suelos con capacidad de retención de lluvias.

Pluviometría media >350 mm.

Variedades con alto índice hoja/madera (vigor bajo).

Setos de reducido volumen que necesiten poca agua para producir buenas cosechas.
Anchura 0,8m;
Altura 2,5 m.

Marcos de plantación 3,5-4 m x 1,25-1,5 m para aspirar a la máxima productividad de forma sostenida.

Manejo de suelos adecuado, tapando grietas y obligando a las raíces a crecer en profundidad.

Claves Smarttree®

Formato especialmente concebido para los cultivos de olivar en seto.

Ideal para crear una pared vegetal altamente productiva.

Poda de formación 100% mecanizada mediante despuntes.

Máxima ramificación.

Facilidad en la poda de renovación.

Árboles más equilibrados.

Entutorado de caña de bambú de calibre (18-20 mm y 1 m altura) o fibra de vidrio de calibre (7 mm y 1 m altura).

Menor inversión: estructuras de espaldera prescindibles.

Nunca dejamos de reinventarnos,
ya sea diseñando nuevas técnicas de
cultivo con nuestros colaboradores
y clientes o experimentando en el
desarrollo de nuevas variedades
con los principales agricultores
internacionales.



11 filiales | 9 laboratorios | Presencia global nos proporciona una visión internacional y una experiencia con la que hemos adquirido un profundo know how del sector y que ponemos en manos de nuestros clientes.



En Agromillora ofrecemos una gama de productos adaptada a las necesidades de la industria frutícola: innovación, tecnología y calidad sanitaria.

Como empresa líder en multiplicación in vitro de especies leñosas y gracias a la relación estratégica que mantenemos con los principales obtentores del sector a nivel mundial, tenemos la capacidad de abordar cualquier proyecto de propagación de nuevas variedades.





AGROMILLORA

Agromillora Iberia

El Rebato, s/n - T.M de Subirats

08739 Barcelona (Spain) Tel. +34 938 912 105

www.agromillora.com