



Plantas de olivo

La innovación
está en nuestra
naturaleza.

25^o
ANIVERSARIO
OLIVAR
EN SETO



AGROMILLORA

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

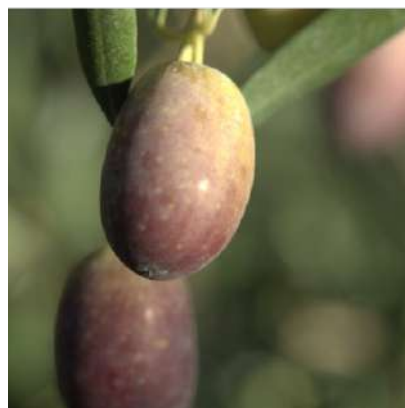
Innovamos constantemente para garantizar a nuestros clientes una producción a gran escala de la más alta calidad genética y sanitaria.

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 a 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

OBTENTOR UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI

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.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

ARBOL

Porte	ERECTO
Vigor	MEDIO-BAJO

FRUTO

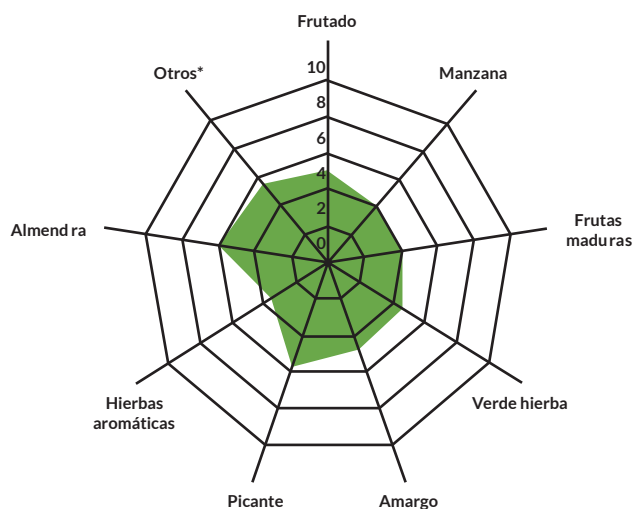
Peso aceituna (g)	3,3
Relación pula/peso	9,42
Rendimiento graso (%sms)	52,80

ACEITE VIRGEN

Relación mono/poliinsaturados	10,7
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	470
Amargor (K232)	1,43

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmitico (C16:0)	14,5
Palmitoleico (C16:1)	1,22
Esteárico (C18:0)	2,37
Oleico (C18:1)	73,9
Linoleico (C18:2)	6,14
Linolénico (C18:3)	0,70



*tomate v erde.

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



AGROMILLORA – Plantas de olivo

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.

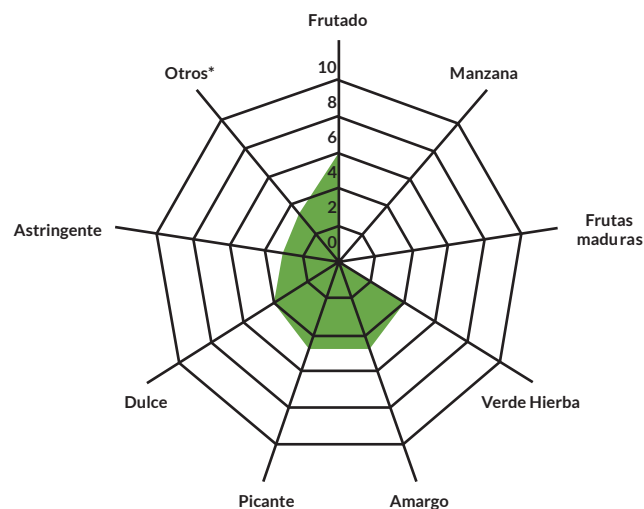
Entrada en producción precoz.

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)	297
Amargor (K225)	0,289
Estabilidad (horas a 120°C)	15,79

ÁCIDOS GRASOS (%)

Palmítico (C16:0)	13,40
Palmitoleico (C16:1)	1,44
Esteárico (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

ARBEQUINAXARBOSANA
(Obt. 1998)

VALORACIÓN GLOBAL

Variedad con menor vigor para el sistema en seto.

Ventaja natural: facilidad en la poda de renovación.

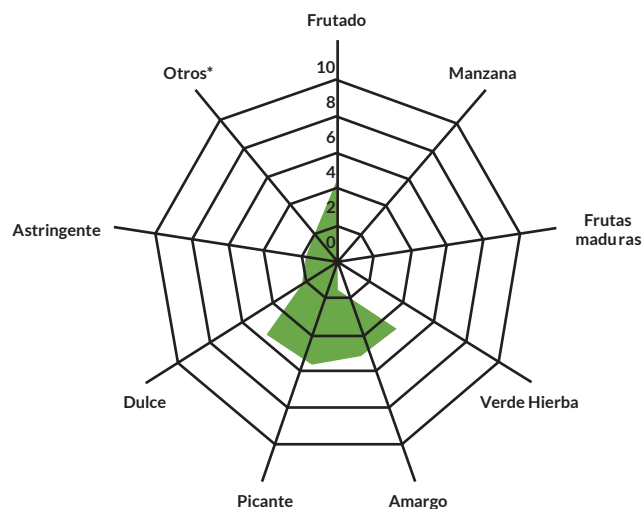
Elevada productividad y excepcional precocidad.

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**

Rendimiento 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 (%)

Palmítico (C16:0) **13,01**

Palmitoleico (C16:1) **1,40**

Esteárico (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.



AGROMILLORA – Plantas de olivo

SIKITITA

OBTENTOR
UCO-IFAPA (CPVO N°24380)

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.

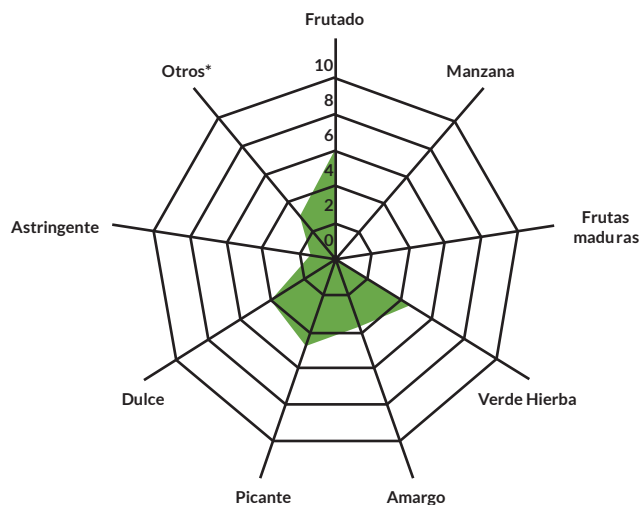
Presenta un buen rendimiento graso y extractabilidad.

Buen comportamiento en seco.

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.



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
Esteárico (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.

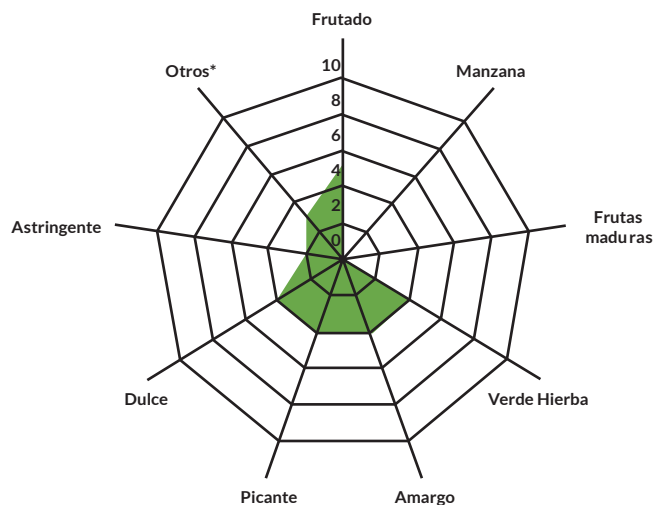
Madura 2 semanas antes que la Arbosana.

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

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.



AGROMILLORA – Plantas de olivo

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:

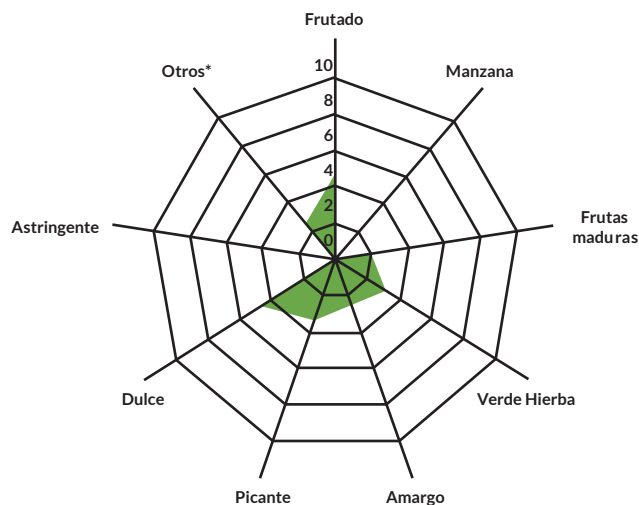
Comienza en octubre en las zonas más tempranas.

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 (%)

Palmítico (C16:0) **13,97**

Palmitoleico (C16:1) **1,53**

Esteárico (C18:0) **1,83**

Oleico (C18:1) **71,78**

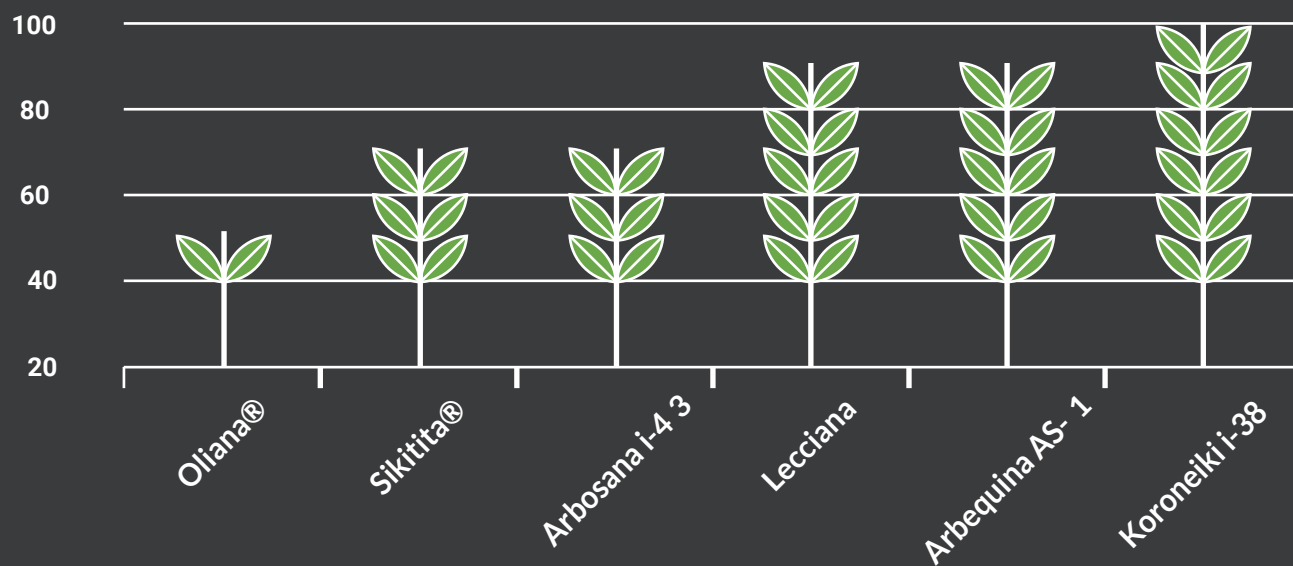
Linoleico (C18:2) **9,28**

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.

Comparativa de variedades

Escala de vigor



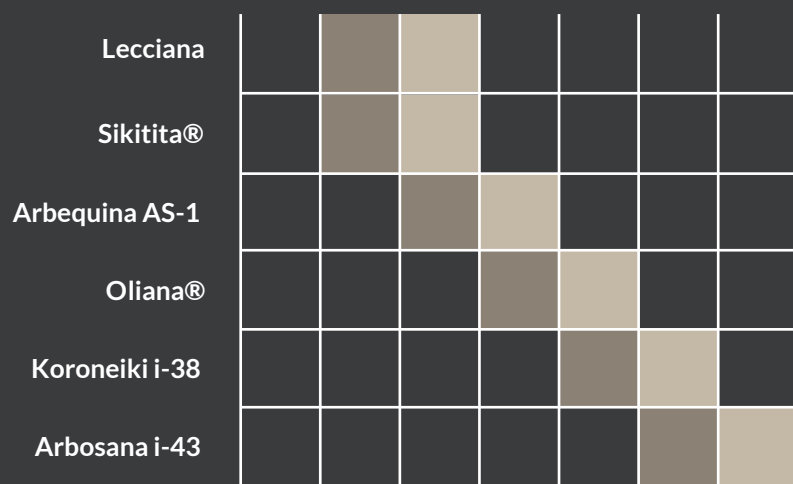
Resistencia al frío¹



Resistencia al repilo¹



Época de maduración



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 seco

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.



SMARTTREE®

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.





AGROMILLORA – Plantas de olivo

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.



OLIVOS



FRUTALES DE HUESO



FRUTALES DE PEPITA



FRUTOS SECOS



BERRIES



CÍTRICOS



VID



FRUTOS TROPICALES



PORTAINJERTOS



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