



ARBOSANA

Para encontrar el origen de la variedad Arbosana tenemos que irnos a la región del Penedés, entre Barcelona y a Tarragona. Son regulares en productividad y suelen dar cada temporada la misma cantidad. Además, se dan 3 semanas después del aceite de oliva arbequina.

CARACTERÍSTICAS AGRONOMICAS:

Árbol.

Variedad con una productividad muy elevada y constante, entrada en producción muy precoz. Vigor reducido, muy interesante para cultivos intensivos. Época de maduración tardía. Contenido en aceite medio (19-20%), muy apreciado por sus características organolépticas.

Morfología.

Fruto: De color violeta en la maduración, con pequeñas y abundantes lenticelas, de tamaño pequeño, esférico y ligeramente asimétrico.

Hueso: Forma ovoidal y simétrica.

PROPIEDADES FISICO QUIMICAS:

Relación Mono/Poliinsaturados	10.23
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	680
Amargor (K225)	0.289
Estabilidad (horas a 98.8 °C)	15.79
Palmítico (C 16:0)	13.4
Palmitoleico (C 16:1)	1.44
Esteárico (C 18:0)	2.14
Oleico (C 18:1)	74.28
Linoleico (C 18:2)	6.88
Linolénico (18:3)	0.58