

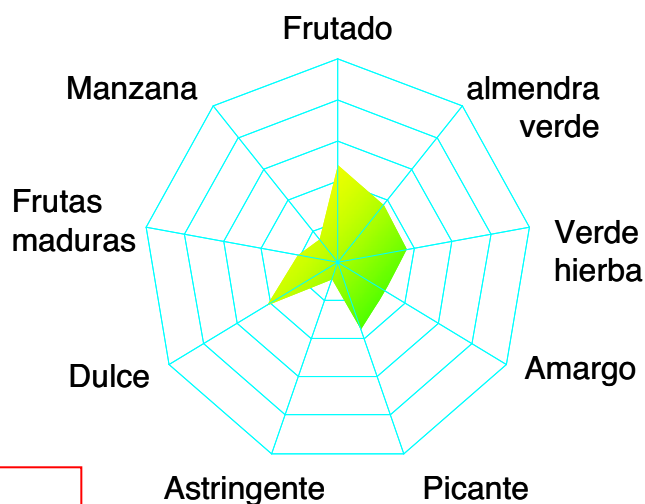
Arbequina. Clon IRTA-i-18 ®

Dr. Joan Tous; Agustí Romero
IRTA, Mas de Bover. Ctra. Reus-El Morell km 3,8. E-43120 Constantí (Tarragona, SPAIN)
www.irta.es

Aceite virgen de frutado medio y muy equilibrado en boca, donde destaca el atributo dulce, aunque también se perciben notas muy ligeras de picante y amargo, que denotan la presencia de polifenoles (antioxidantes naturales propios de la aceituna).

Presenta aromas secundarios, identificables por vía retronasal, que recuerdan a la hierba recién cortada, la almendra verde, así como algunas notas de frutas maduras.

Aunque el amargor no es muy elevado, el aceite suele ser más rico en ácido oleico y polifenoles que el de Arbequina estándar. La consecuencia es una mayor vida útil de estos aceites.



contenido (%)

Ácidos grasos

palmítico	C16:0 (%)	15.0
esteárico	C18:0 (%)	1.6
oleico	C18:1 (%)	68.2
linoleico	C18:2 (%)	11.4
linolénico	C18:3 (%)	0.7

Polifenoles totales

(ppm ácido cafeico) 223

Amargor (K225) 0.18

