

Cata y resumen de calidad del AOVE de la cosecha 2020/21

Catador: Miguel Abad, técnico oleícola

### **Análisis organoléptico**

La cata o análisis sensorial es el que refleja las características que pueden ser percibidas por los sentidos de las personas, la vista, el olfato el gusto y el tacto bucal. En el caso de nuestro aove se percibe en el olfato el aroma característico de un aceite virgen extra fresco, el frutado a aceitunas verdes, ligeramente almendrado. Tiene un gusto sutilmente amargo y un picante de ligera intensidad. Tacto bucal suave, fluido y con sensación final de y dulzor.

### **Análítica de calidad**

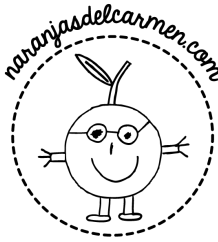
Parámetros como la acidez, peróxidos, k270, k232 Ak. y Esteres Etilicos son las que determinan si es Virgen Extra, Virgen o Lampante. Son parámetros regulados por el comité de expertos del Consejo Oleícola Internacional. La calidad de la fruta con la que se elabora el zumo de aceite de oliva virgen extra es fruta sana, entera, sin daños producidos por enfermedades que pudieran alterarla. Destaca tanto el bajo contenido en acidez como el bajísimo contenido en peróxidos que se encuentra en poco más de 3. Este nivel tan bajo indica que no tiene prácticamente oxidación inicial. Igualmente pasa con los Esteres Etilicos, que nos indican si ha habido fermentaciones o si la aceituna estaba pasada en el momento de molturar. Está por debajo de 10. Este dato certifica que la aceituna estaba muy fresca y ha sido elaborada el mismo día de la recolección y por supuesto con un índice de madurez bajo, lo que conocemos como aove de cosecha temprana.

En los parámetros de la composición de ácidos grasos, lo destacable es el dato de ácido oleico (C18:1) 73.46 %. Este parámetro garantiza la durabilidad del AOVE, su resistencia a la oxidación y al envejecimiento o enranciamiento. Este dato también es importante desde el punto de vista de la nutrición ya que el ácido oleico es un componente que permite la composición de nuestras células.

Su baja cantidad de Linoleico (8,38%), ácido graso que facilita la oxidación, garantiza que no se va a oxidar rápidamente. Su composición en ácidos grasos es muy equilibrada entre saturados, monoinsaturados y poliinsaturados, por lo que desde el punto de vista nutritivo es perfecta.

Esta composición es fruto de la calidad genética de la variedad arbequina utilizada para la elaboración de este AOVE pero también es gracias a la gestión agronómica de la nutrición y el riego de nuestros olivares.

### **Análisis de polifenoles**



Estamos en un contenido medio alto. La media de los más altos está en el entorno de los 400/450 mg y los más bajos en el entorno de 160 mg de Ácido Cafeico. Nosotros estamos en la media alta, en el entorno de los 300 ppm. y eso tratándose de variedades que genéticamente lo tienen bajo como la arbequina. Se ha conseguido gracias a la gestión del recurso hídrico y a la altitud media de la finca.

Estamos trabajando en la reducción a niveles casi inocuos de contaminantes, como el (Mosh Moah), o los ftalatos. Aunque no hay una reglamentación específica, y nos guiamos por los parámetros establecidos en el codex alimentario que este AOVE cumple sobradamente. El objetivo para los próximos años es llegar a 0 mg, algo que pensamos conseguir controlando todos los lubricantes que son usados por los equipos de recolección y de las tareas que se realizan tanto en el campo como en la elaboración posterior, además de los elementos de goma que pudieran entrar en contacto con las aceitunas o el aceite, tales como cajones, cintas transportadoras, mallas, etc...

### **Análisis de multiresiduos**

El análisis corrobora que durante el cultivo no se ha aplicado ningún pesticida de síntesis. No se han detectado trazas de ningún residuo.