

VARIETAT: 'Fulla de Salze'

Sinonímies: 'Salzenya', 'Salzenca'

Originària de la localitat de Ginestar (Ribera d'Ebre). Es cultiva a les comarques tarragonines de la Ribera d'Ebre i Baix Ebre.

Varietat productiva, regular i de ràpida entrada en producció. Maduració primerenca i agrupada. Els fruits presenten una baixa resistència al despreniment. Varietat androestèril. Sensible a la mosca.



Arbre

<i>Vigor</i>	Fort
<i>Port</i>	Obert
<i>Densitat de capçada</i>	Mitjana
<i>Entrada en producció</i>	Precoç
<i>Potencial productiu</i>	Alt
<i>Maduració</i>	Primerenca

Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	2,20
<i>Relació polpa/pinyol</i>	4,85
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	45,62

Composició química

<i>paràmetre</i>	contingut mig (%)	<i>paràmetre</i>	(%)
<i>C16:0</i>	14,38	<i>AAGG saturats</i>	12,25
<i>C16:1</i>	2,24	<i>AAGG insaturats</i>	87,75
<i>C18:0</i>	1,36	<i>AAGG mono-insaturats</i>	69,17
<i>C18:1</i>	66,35	<i>AAGG polinsaturats</i>	18,58
<i>C18:2</i>	17,52		
<i>C18:3</i>	1,06		
<i>Polifenols totals</i>		232,4 mg/kg àcid cafeic	
<i>Índex d'amargor (K225)</i>		0,212	
<i>Estabilitat (Rancimat)</i>		5,3 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

Oli verge de fruitat intens, amb connotacions verdes i madures. Aromes secundàries que recorden l'herba tallada, poma i diverses fruites madures i verdes, com el plàtan. En boca domina el dolç, amb un picant i amarg lleugers i una astringència final perceptible, però que no altera el perfil. El conjunt és un oli complex i equilibrat, molt adequat per a mercats de Nadal i d'alta gamma, tot i que la baixa estabilitat fa necessari vigilar les condicions d'emmagatzematge i envasat.

