

## VARIETAT: 'Corbella'

Sinonímies: 'Montserratina', 'Corbell', 'Curbiella'

Conreada en el Centre-Nord de Catalunya, comarques del Bages, Solsonès, Segarra i Urgell.

Varietat vigorosa, productiva i poc alternant. Maduració entre primerenca i mitjana, però molt homogènia dins el mateix arbre. Tolerant a l'ull de gall i susceptible a la mosca.



### Arbre

<i>Vigor</i>	Fort
<i>Port</i>	Obert
<i>Densitat de capçada</i>	Compacta
<i>Entrada en producció</i>	Mitjana
<i>Potencial productiu</i>	Mitjanament alt
<i>Maduració</i>	Primerenca - mitjana i agrupada

### Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	2,31
<i>Relació polpa/pinyol</i>	3,67
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	48,34

### Composició química

<i>paràmetre</i>	Contingut mig (%)	<i>paràmetre</i>	(%)
<i>C16:0</i>	13,22	<i>AAGG saturats</i>	15,72
<i>C16:1</i>	1,71	<i>AAGG insaturats</i>	84,28
<i>C18:0</i>	2,06	<i>AAGG mono-insaturats</i>	69,80
<i>C18:1</i>	67,76	<i>AAGG polinsaturats</i>	14,48
<i>C18:2</i>	13,68		
<i>C18:3</i>	0,80		
<i>Polifenols totals</i>	202,0 mg/kg àcid cafeic		
<i>Índex d'amargor K225</i>	0,205		
<i>Estabilitat (Rancimat)</i>	5,0 (h a 120°C)		

### Perfil sensorial

Oli verge molt aromàtic, amb connotacions diverses de fruites madures, pomes i herbes. En boca és molt dolç i suau, poc amarg, amb un picant lleuger i sense astringència. Oli adequat per a mercats de Nadal i proximitat. També és interessant per a suavitzar olis més amargs, aportant complexitat cromàtica. La seva baixa estabilitat fa recomanable vigilar molt les condicions d'emmagatzematge i envasat.

