



Picual

CULTIVAR DE OLIVEIRA CICLO PRECOCE
DESTINADA À PRODUÇÃO DE AZEITE

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Embrapa ClimaTemperado
Endereço BR 392 km 78 - 96010-971 Pelotas RS
Telefone (53) 3275 8100 Fax (53) 3275 8220
www.cpact.embrapa.br

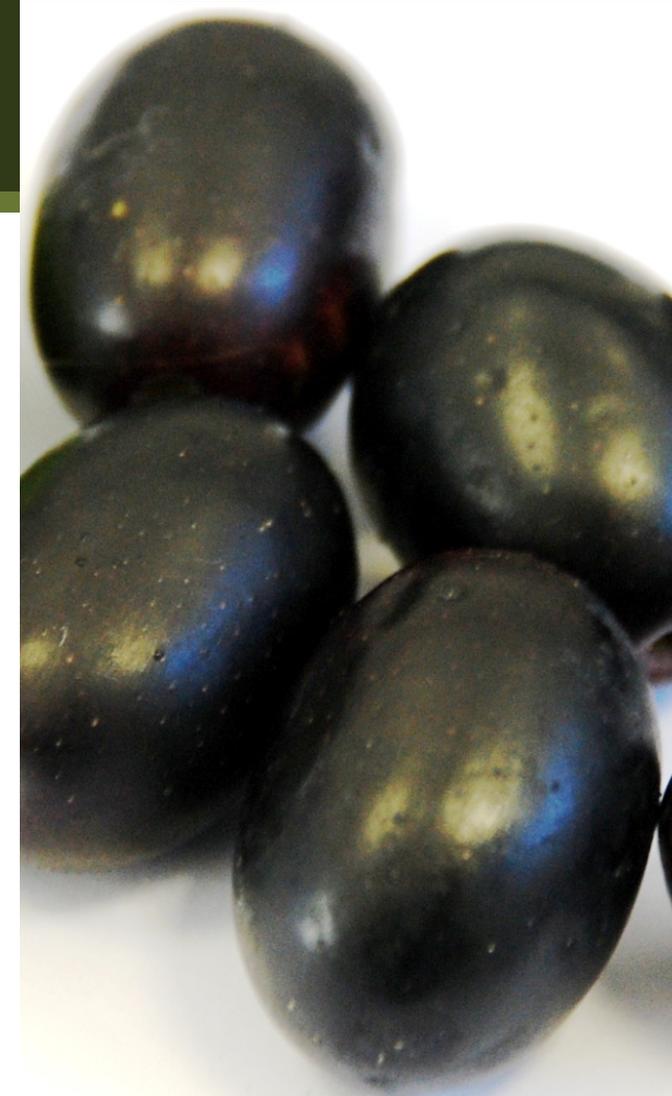
Picual

Origem
Espanha

Distribuição
Devido à adaptação a diferentes condições de clima e solo, tem sido plantada em diversos países.

- Austrália
- Estados Unidos
- Argentina
- Uruguai
- Brasil
- Entre outros.

Composição: Embrapa Clima Temperado
Novembro 2016 | Tiragem: 1500



Características Morfológicas



- **Planta:** de vigor médio, copa espessa e aberta.
- **Inflorescência:** comprimento médio (25 a 35mm); com baixo número de flores por racimo floral (≤ 16 flores).
- **Folha:** elíptica-lanceolada; comprimento médio (5cm); largura média (1,3cm); com curvatura longitudinal do limbo de forma hiponástica.
- **Fruto:** peso médio (2 a 4g); forma ovóide; assimétrico; ápice arredondado; base truncada; lenticelas abundantes e pequenas.
- **Endocarpo:** com peso elevado ($> 50\text{mg}$); forma elíptica; assimétrico; ápice pontiagudo; base arredondada; superfície escabrosa; término do ápice sem mucro.

Floração e maturação dos frutos

Floração ocorre da segunda quinzena de setembro até meados de outubro. A maturação desde março até o início de abril.

Limitações de cultivo

Cultivar sensível ao repilo e emplumado, em regiões com precipitações pluviométricas mensais acima de 150mm (primavera/verão), tem-se observado intenso desfolhamento (acima de 50%).

Espaçamento e manejo do olival

Visto que as plantas apresentam vigor médio, pode-se utilizar espaçamentos que variam de 7x 5m; 6 x 5m e até, 6 x 4m. Possui altíssima capacidade de rebrota, por isso recomenda-se realizar, anualmente, no inverno poda severa (frutificação), no verão (poda verde) para retirada de ramos ladrões

e aeração da copa. A floração, dependendo da região, ocorre normalmente entre o final de setembro e a primeira quinzena de outubro. Mesmo considerando-se sua capacidade de autofertilidade (em algumas regiões do Rio Grande do Sul e Santa Catarina), recomenda-se o uso de outras cultivares na mesma área de plantio, as quais, além de servirem como polinizadoras, produzirão azeite (exemplo: Koroneiki, Arbosana e Galega Alto D'Ouro).

Rendimento e qualidade do azeite

Elevada produção de azeite ($\geq 16\%$); e com alto índice de estabilidade (podendo ser armazenado por aproximadamente 12 meses), elevado percentual de ácido oléico e linoléico (acima de 80% e 70%, respectivamente). Azeite de oliva extra Virgem 100% monovarietal, possui sabor doce e suave, picante e ao mesmo tempo agradável, apresenta excelente potência aromática, com notas de erva verde recentemente cortada e fruta madura. Essas características lhe conferem alta adaptabilidade para pratos marinados e crus, assim como para cozinhar, dando aos alimentos notáveis sensações culinárias perceptíveis, tanto pelo gosto como pelo olfato.