

**FICHE DE RÉSULTATS D'ANALYSE D'ÉCHANTILLON D'OLIVES**

La diffusion de ce document ainsi que les analyses nécessaires à l'établissement de son contenu sont réalisées pour le compte de l'AFIDOL et ont été financés par l'Union Européenne et France AgriMer dans le cadre du programme Olea 2020 (règlement (UE) n°1308/2013 du 17 décembre 2013).

|                |                |                          |                                |         |
|----------------|----------------|--------------------------|--------------------------------|---------|
| Date d'analyse | 18 nov 20      | Référence CTO :          | KC 03 2020                     | OCM26-C |
| Lot            | Synd. 26       | Venterol                 | Date de récolte :<br>16 nov 20 |         |
| N° arbre réf : | Stade couleur: |                          | 90%                            |         |
| Variété :      | Tanche         | Poids moyen d'une olive: | 4,76 g                         |         |

**Composition des olives**

|  | Huile  | Eau    | Matière sèche non grasse |
|--|--------|--------|--------------------------|
| Composition des olives : pourcentages          | 21,0%  | 55,1%  | 23,9%                    |
| Composition des olives : poids moyen par olive | 1,00 g | 2,62 g | 1,14 g                   |

+7%

**Rendement en huile et triturabilité**

|  | Kg d'huile/100kg d'olives | litres d'huile / 100Kg d'olives |
|--|---------------------------|---------------------------------|
| Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :     | 18,8%                     | 20,5%                           |
| Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire : | 15,5%                     | 16,9%                           |
| Taux d'extraction obtenu:                                      | 74%                       |                                 |

Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'une jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.

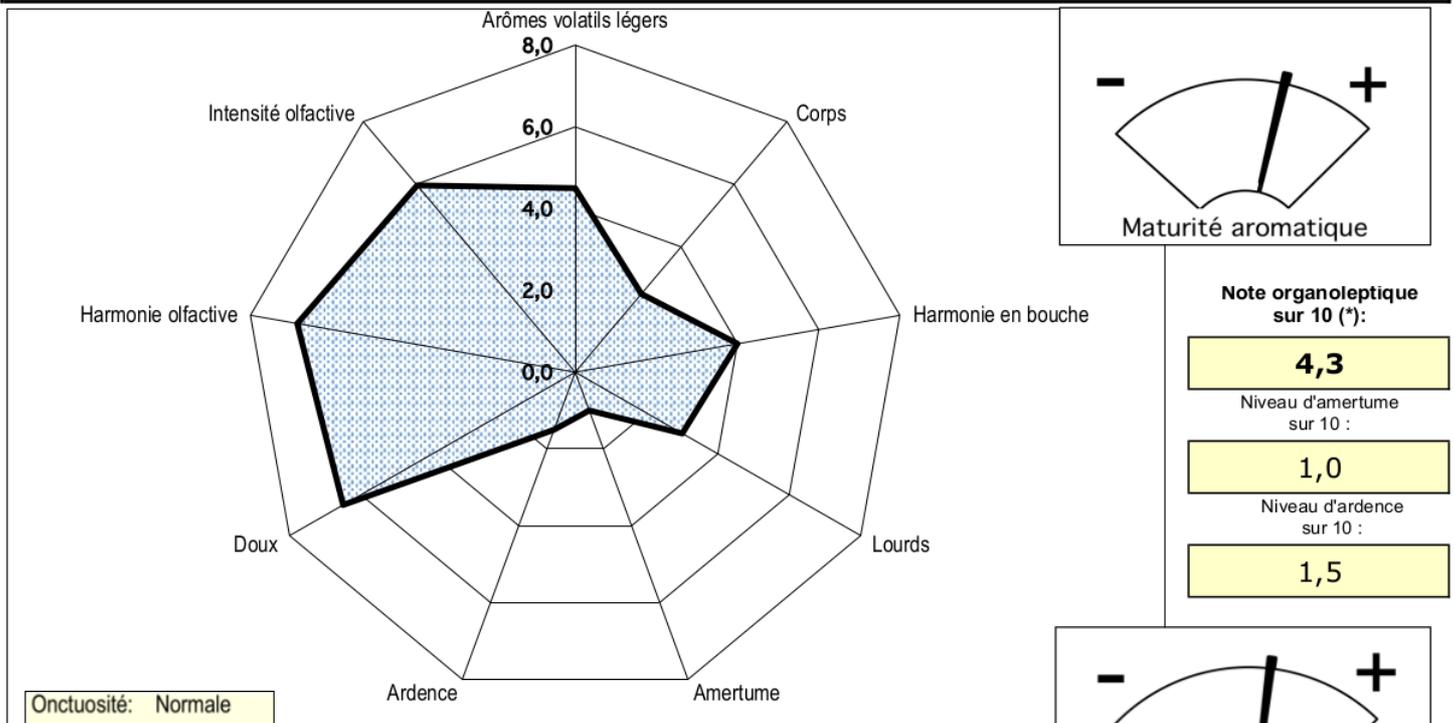
Couleur de l'huile

**Rendement biologique**

|  |      |  |     |
|--|------|--|-----|
| Rendement Biologique :<br>RB=huile totale/matière sèche non grasse | 0,88 | Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits: | 97% |
|--|------|--|-----|

97%

**Analyse organoleptique**



Attention: le commentaire ci-dessous ne concerne que l'aspect organoleptique

Fruité mûr, huile douce, typicité acceptable mais surmaturité nette.

Olives nécrosées niveau 1 et 2 6%  
Trous de sortie (1 ou +)

(\*) Cette note est établie en considérant que l'ardence et l'amertume sont optimales lorsque leurs intensités sont voisines de 60 % de celle du fruité