

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	01 déc 20	Référence CTO :	MA 03 2020	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Nyons	Date de récolte :	
N° arbre réf :		Stade couleur:	98%	30 nov 20
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,14 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	25,8%	43,2%	31,0%
Composition des olives: poids moyen par olive	1,07 g	1,79 g	1,28 g

+20%

Rendement en huile et trituration

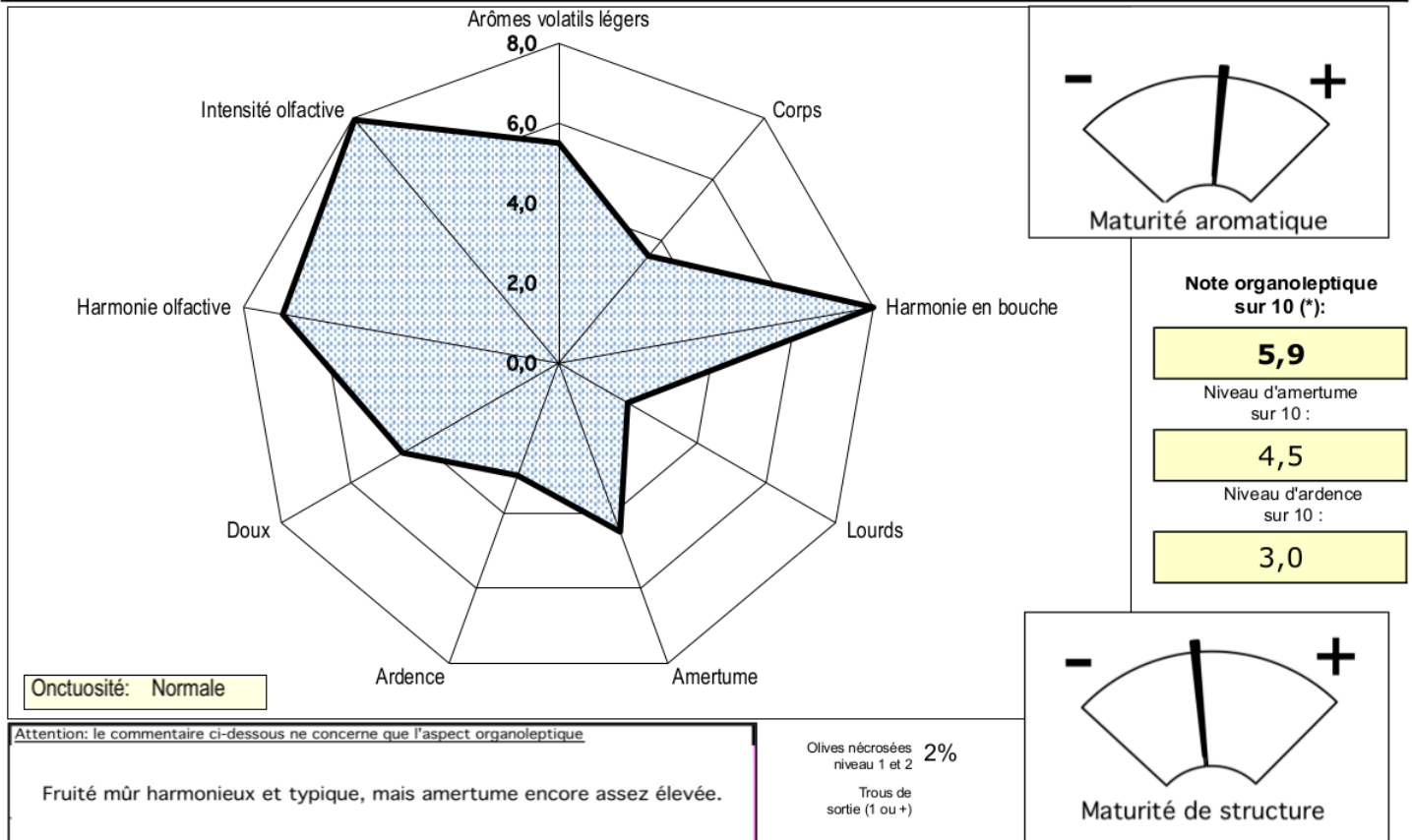
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	23,0%	25,2%	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'un jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	21,0%	22,9%	
Taux d'extraction obtenu:	81%		

Couleur de l'huile

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,83	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	86%
--	------	---	------------

Analyse organoleptique



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

Fruité mûr harmonieux et typique, mais amertume encore assez élevée.

(*) 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