

**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 02 2020	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Venterol	Date de récolte : 30 nov 20	
N° arbre réf :	Stade couleur:		98%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,44 g	

**Composition des olives**

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	24,2%	48,5%	27,4%
Composition des olives: poids moyen par olive	1,07 g	2,15 g	1,22 g

+14%

**Rendement en huile et triturbilité**

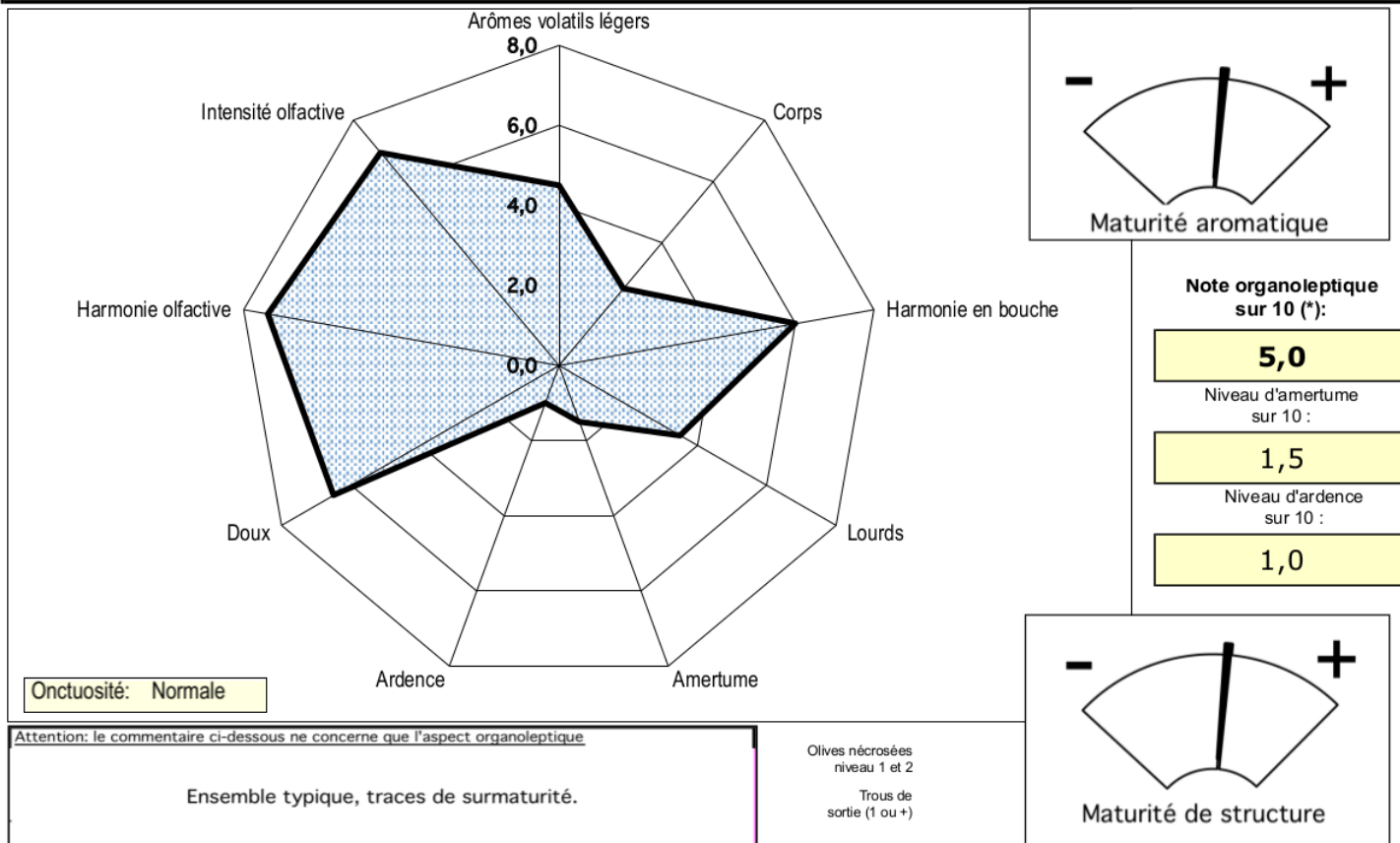
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	21,7%	<b>23,6%</b>	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) 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 :	18,7%	<b>20,4%</b>	
Taux d'extraction obtenu:	77%		

Couleur de l'huile

**Rendement biologique**

Rendement Biologique : 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:	<b>94%</b>
---	------	--	------------

**Analyse organoleptique**



(\*) 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