

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	12 oct 21	Référence CTO :	DB 09 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Nyons	Date de récolte : 10 oct 21	
N° arbre réf :	Stade couleur:		7%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	2,71 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	14,6%	55,8%	29,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,40 g	1,51 g	0,80 g

-25%

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 :	11,9%	12,9%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,6%	12,7%
Taux d'extraction obtenu:	80%	

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.

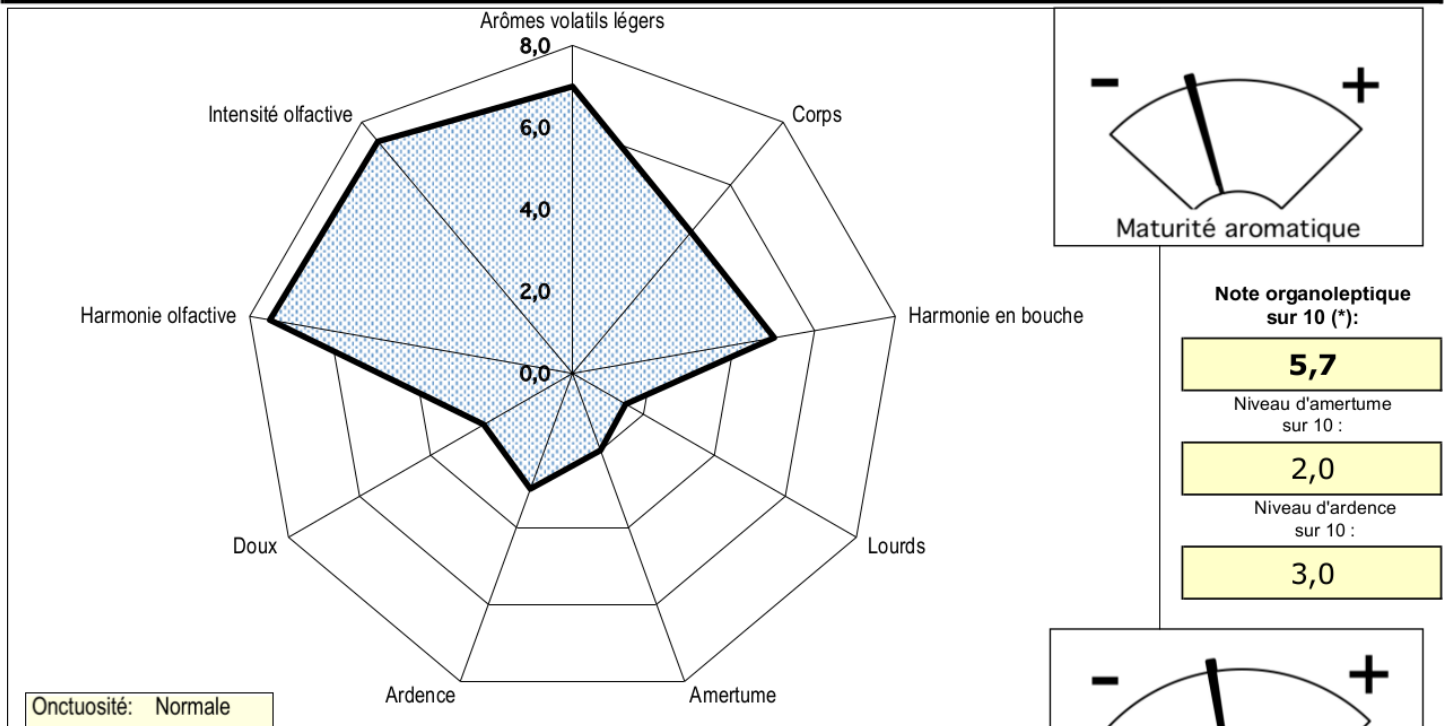
[Couleur de l'huile](#)

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,49	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	64%
---	------	--	-----

64%

Analyse organoleptique



Attention: le commentaire ci-dessous ne concerne que l'aspect organoleptique
Fruité vert harmonieux, mais pas du tout typique de l'AOP. Compte tenu de la faible structure, le changement de profil aromatique pourrait survenir brutalement. Pour l'instant il faut laisser mûrir.

Olives nécrosées niveau 1 et 2
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