

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	20 oct 21	Référence CTO :	EC 01 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Nyons	Date de récolte : 17 oct 21	
N° arbre réf :	Stade couleur:		15%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	2,57 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	16,3%	53,7%	30,1%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,42 g	1,38 g	0,77 g

-27%

Rendement en huile et tritabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	13,5%	14,8%	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.
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,2%	14,4%	
Taux d'extraction obtenu:	81%		

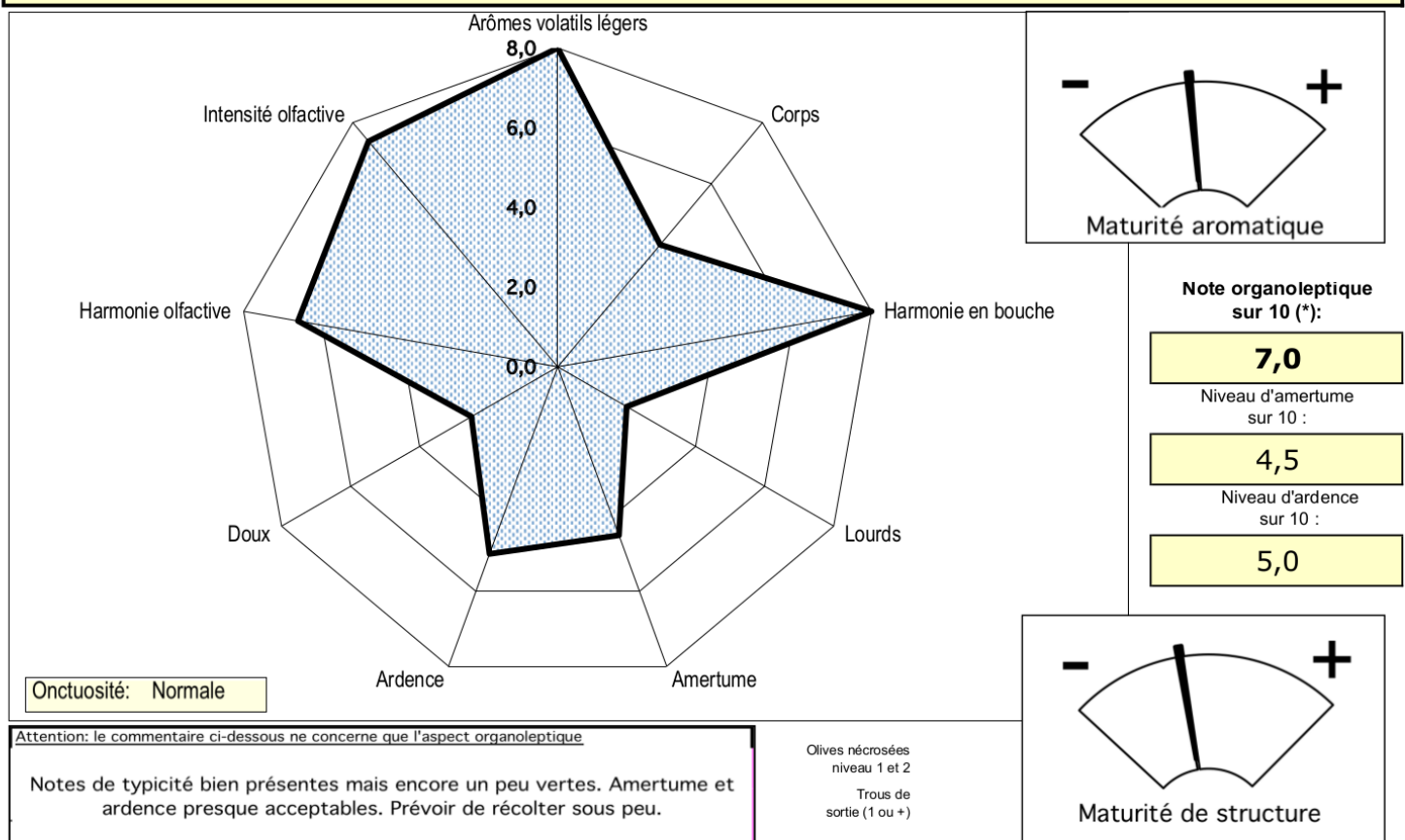
Couleur de l'huile

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,54	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	72%
--	------	--	-----

72%

Analyse organoleptique



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

Notes de typicité bien présentes mais encore un peu vertes. Amertume et ardeur presque acceptables. Prévoir de récolter sous peu.

(*) 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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Réduire de 6 %
Christian Pinatel - Carole Fusari - Souâde Hachemi - Kenza Abdeljelil - CTO - 2013