

## 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	25 oct 21	Référence CTO :	FA 07 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Nyons	Date de récolte :	
N° arbre réf :	Stade couleur:		40%	22 oct 21
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	2,65 g	

## Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,1%	54,2%	28,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,45 g	1,44 g	0,76 g

-28%

## 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 :	14,5%	15,8%	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 :	13,7%	15,0%	
Taux d'extraction obtenu:	80%		

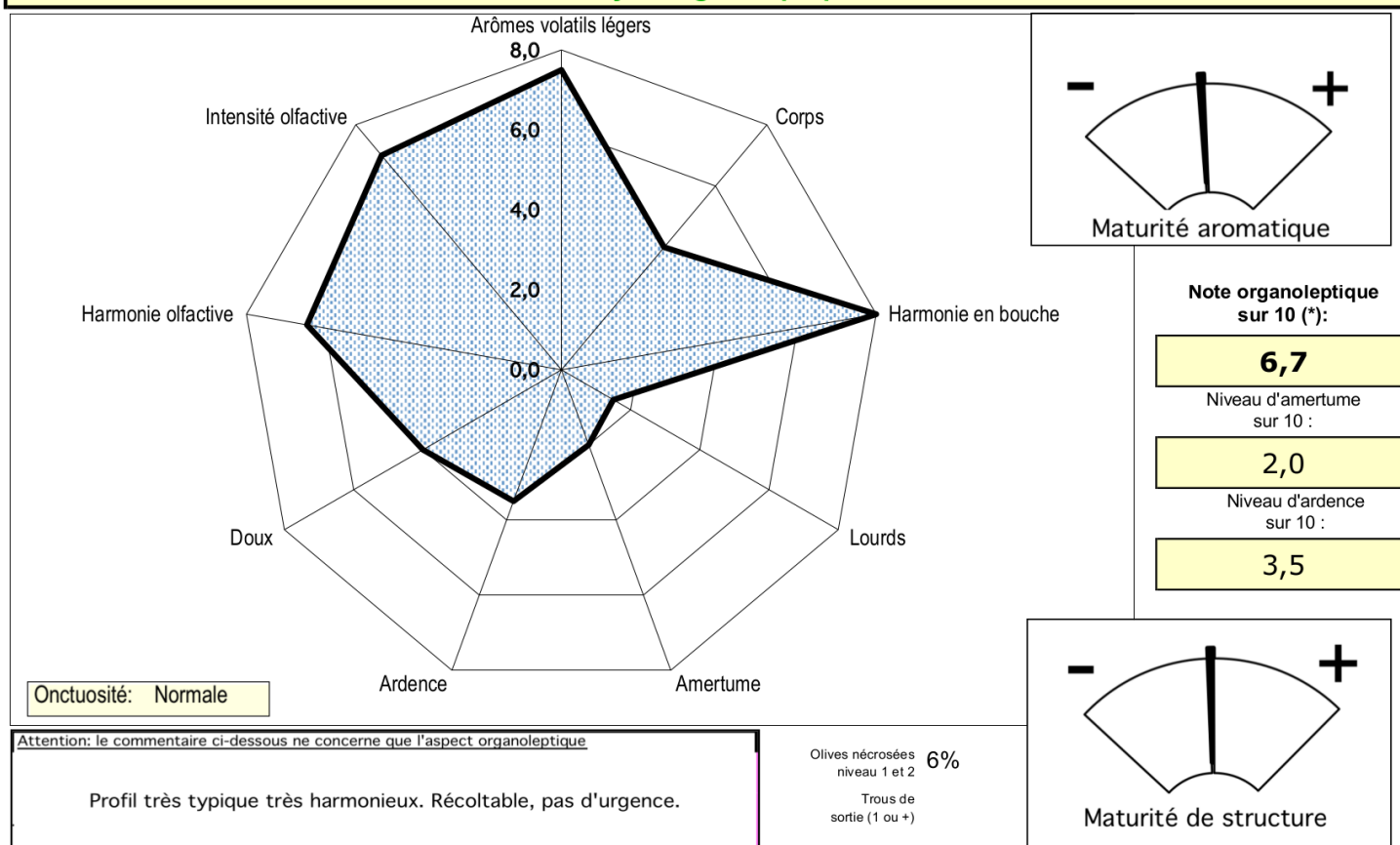
Couleur de l'huile

## Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,60	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	80%
--	------	--	-----

80%

## 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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: 0000 %