

**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	03 nov 21	Référence CTO :	GB 03 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Venterol	Date de récolte : 01 nov 21	
N° arbre réf :	Stade couleur:		50%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,40 g	

**Composition des olives**

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,7%	56,0%	25,2%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,64 g	1,90 g	0,86 g

-19%

**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 :	16,4%	17,9%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	15,2%	16,6%
Taux d'extraction obtenu:	81%	

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.

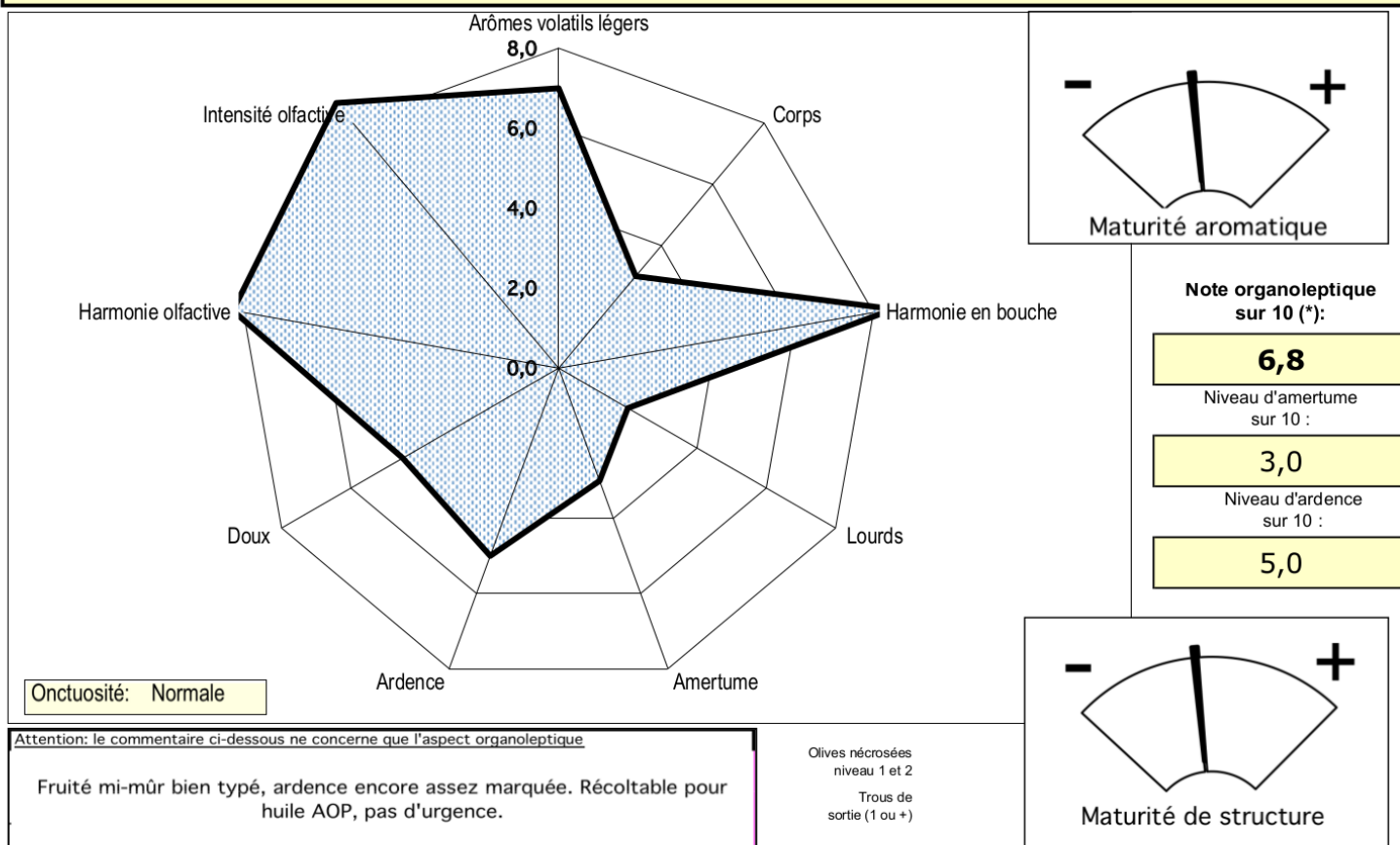
[Couleur de l'huile](#)

**Rendement biologique**

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,74	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	94%
---	------	--	-----

94%

**Analyse organoleptique**



Attention: le commentaire ci-dessous ne concerne que l'aspect organoleptique  
 Fruité mi-mûr bien typé, ardenance encore assez marquée. Récoltable pour huile AOP, pas d'urgence.

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