

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	09 nov 21	Référence CTO :	HB 06 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Buis les Baronnies	Date de récolte : 08 nov 21	
N° arbre réf :	Stade couleur:		80%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,39 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	21,9%	51,2%	26,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,74 g	1,73 g	0,91 g

-14%

Rendement en huile et triturabilité

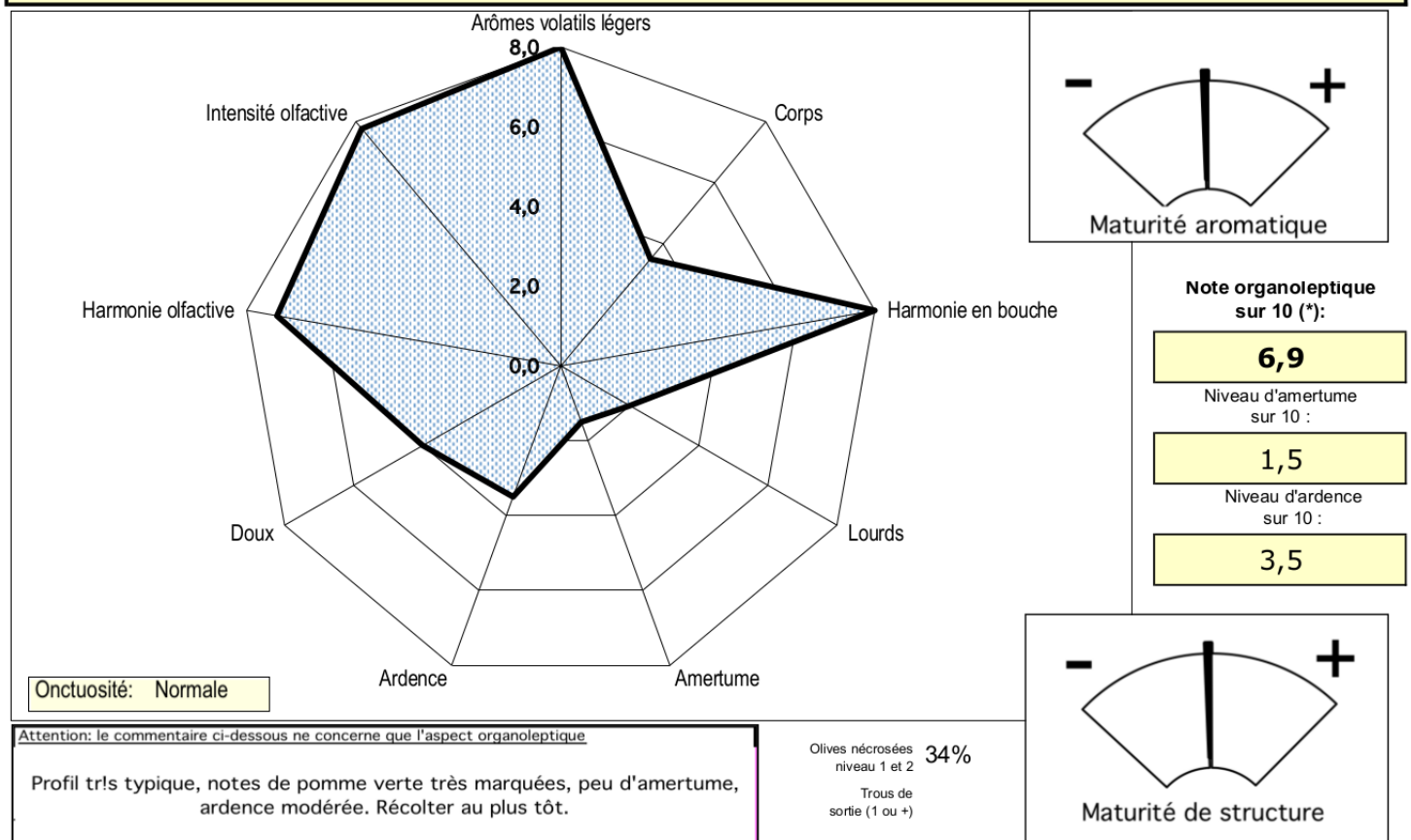
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	19,4%	21,2%	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le 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 :	17,9%	19,6%	
Taux d'extraction obtenu:	82%		

Couleur de l'huile

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,81	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	100%
---	------	--	------

Analyse organoleptique



Attention: le commentaire ci-dessous ne concerne que l'aspect organoleptique
 Profil très typique, notes de pomme verte très marquées, peu d'amertume, ardenne modérée. Récolter au plus tôt.

(*) 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