

**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	23 nov 21	Référence CTO :	JB 05 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Buis les Baronnies	Date de récolte : 22 nov 21	
N° arbre réf :	Stade couleur:		99%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,32 g	

**Composition des olives**

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	23,7%	48,1%	28,3%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,79 g	1,59 g	0,94 g

-12%

**Rendement en huile et triturabilité**

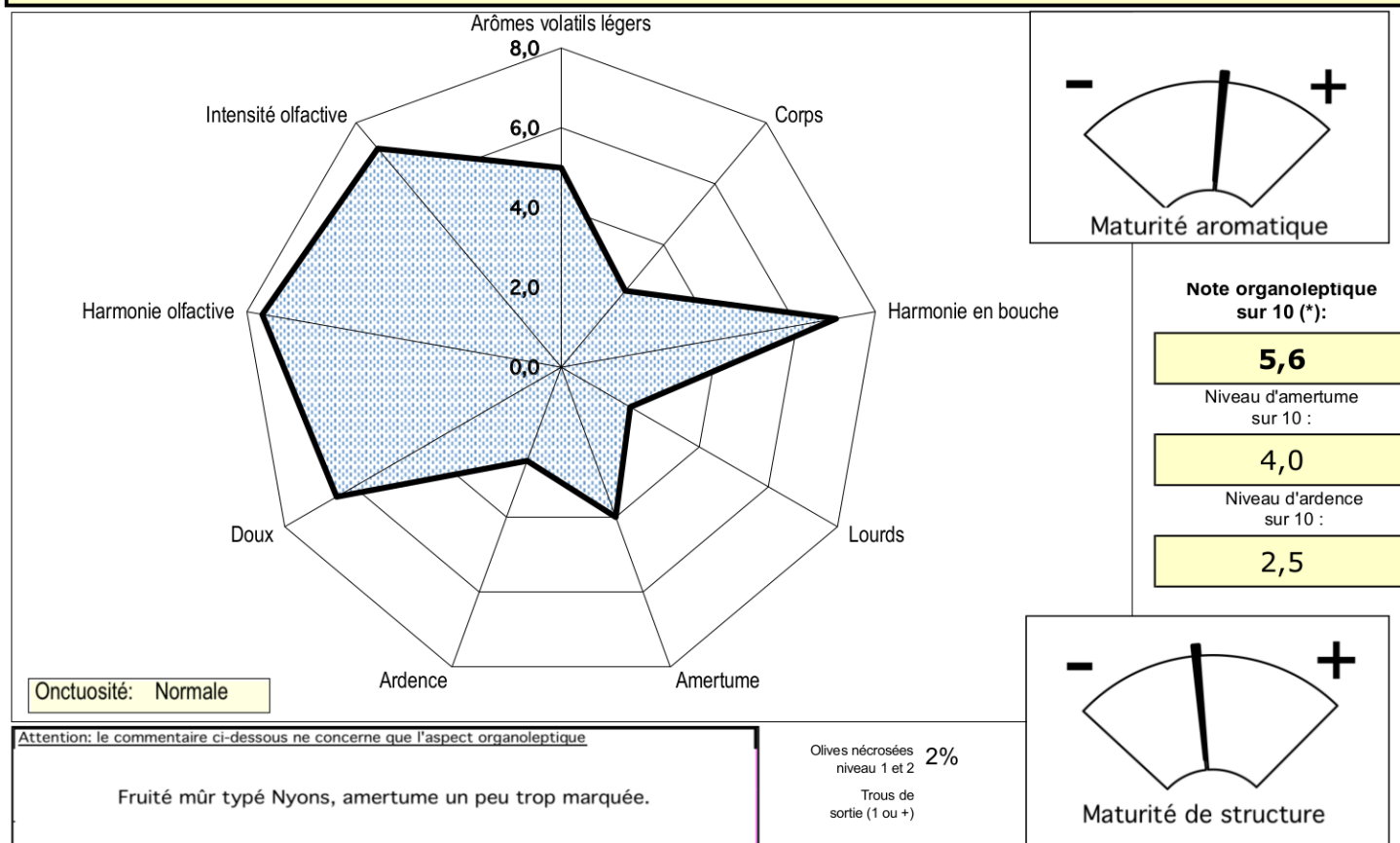
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	21,1%	23,0%	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le 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 :	19,8%	21,6%	
Taux d'extraction obtenu:	84%		

Couleur de l'huile

**Rendement biologique**

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,84	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	102%
---	------	--	------

**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