

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 04 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Nyons	Date de récolte :	
N° arbre réf :	Stade couleur:		90%	22 nov 21
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	2,66 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	22,6%	44,9%	32,5%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,60 g	1,19 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 :	19,7%	21,5%	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:	87%		

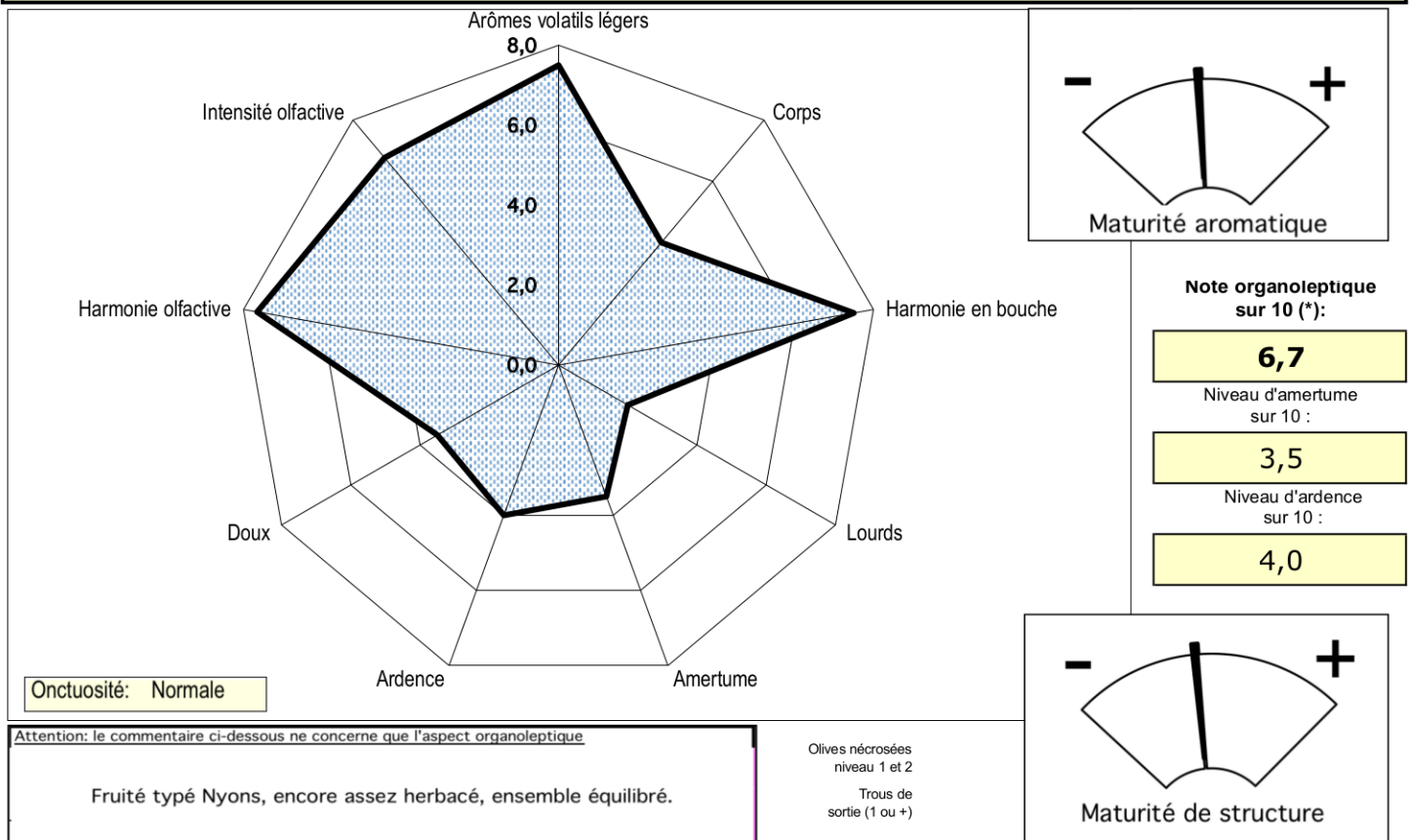
Couleur de l'huile

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,70	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	88%
--	------	--	-----

88%

Analyse organoleptique



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

Fruité typé Nyons, encore assez herbacé, ensemble équilibré.

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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Réduire de 9 %
Christian Pinatel - Carole Fusari - Souâde Hachemi - Kenza Abdeljelil - CTO - 2013