

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	08 déc 21	Référence CTO :	LB 01 2021	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Buis les Baronnies	Date de récolte :	
N° arbre réf :		Stade couleur:	100%	07 déc 21
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	2,80 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	27,0%	42,8%	30,2%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,76 g	1,20 g	0,84 g

-21%

Rendement en huile et triturabilité

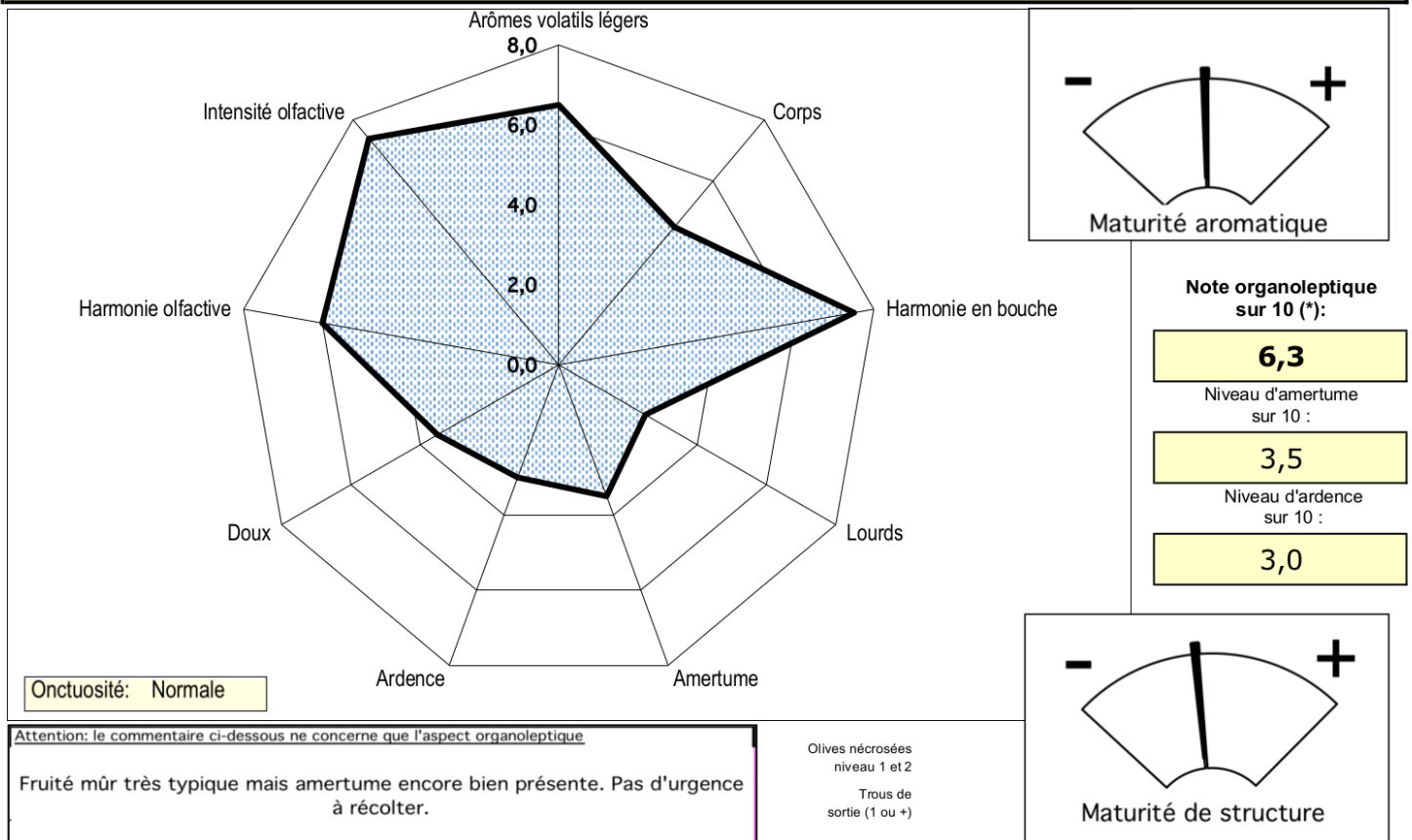
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	24,3%	26,6%	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le 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 :	22,8%	24,9%	
Taux d'extraction obtenu:	84%		

[Couleur de l'huile](#)

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,90	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	114%
---	------	---	-------------

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