

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	11 oct 22	Référence CTO :	FB 12 2022	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Venterol	Date de récolte :	
N° arbre réf :	La Croix	Stade couleur:	60%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	5,92 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,6%	62,2%	20,1%
Composition des olives: poids moyen par olive	1,04 g	3,68 g	1,19 g

+12%

Rendement en huile et trituration

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	15,7%	17,1%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,1%	14,3%
Taux d'extraction obtenu:	74%	

Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété.

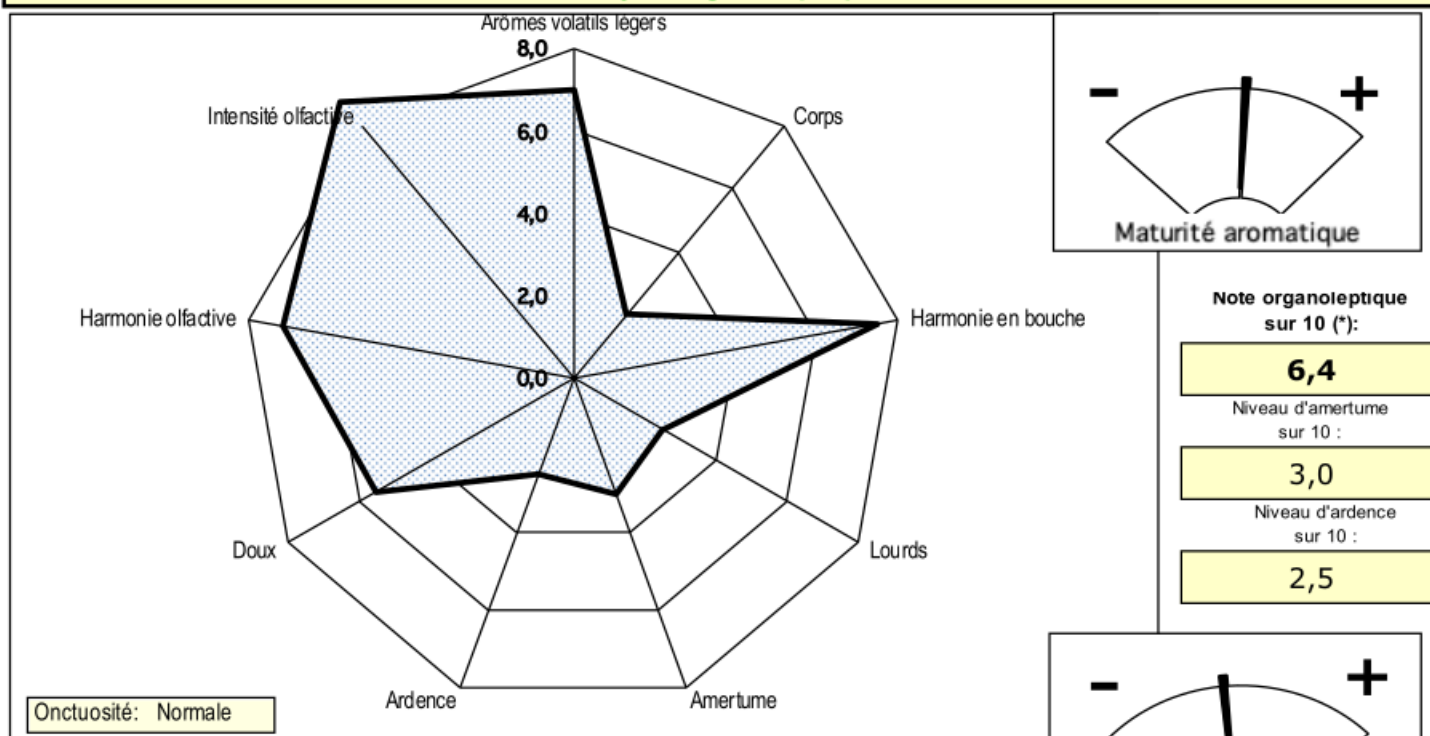
En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'une jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.

Couleur de l'huile

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,88	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	94%
--	------	--	------------

Analyse organoleptique



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

Fruité mûr avancé, bonne typicité, amertume modérée. Récoltable.

Olives nécrosées niveau 1 et 2 8%
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 32 %