

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	12 oct 22	Référence CTO :	FC 03 2022	OCM26-C
Lot	Synd 26	Nyons		Date de récolte :
N° arbre réf :		Stade couleur:	15%	10 oct 22
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,94 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	15,2%	61,9%	22,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,60 g	2,44 g	0,90 g

-15%

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 :	13,1%	14,3%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,2%	12,3%

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

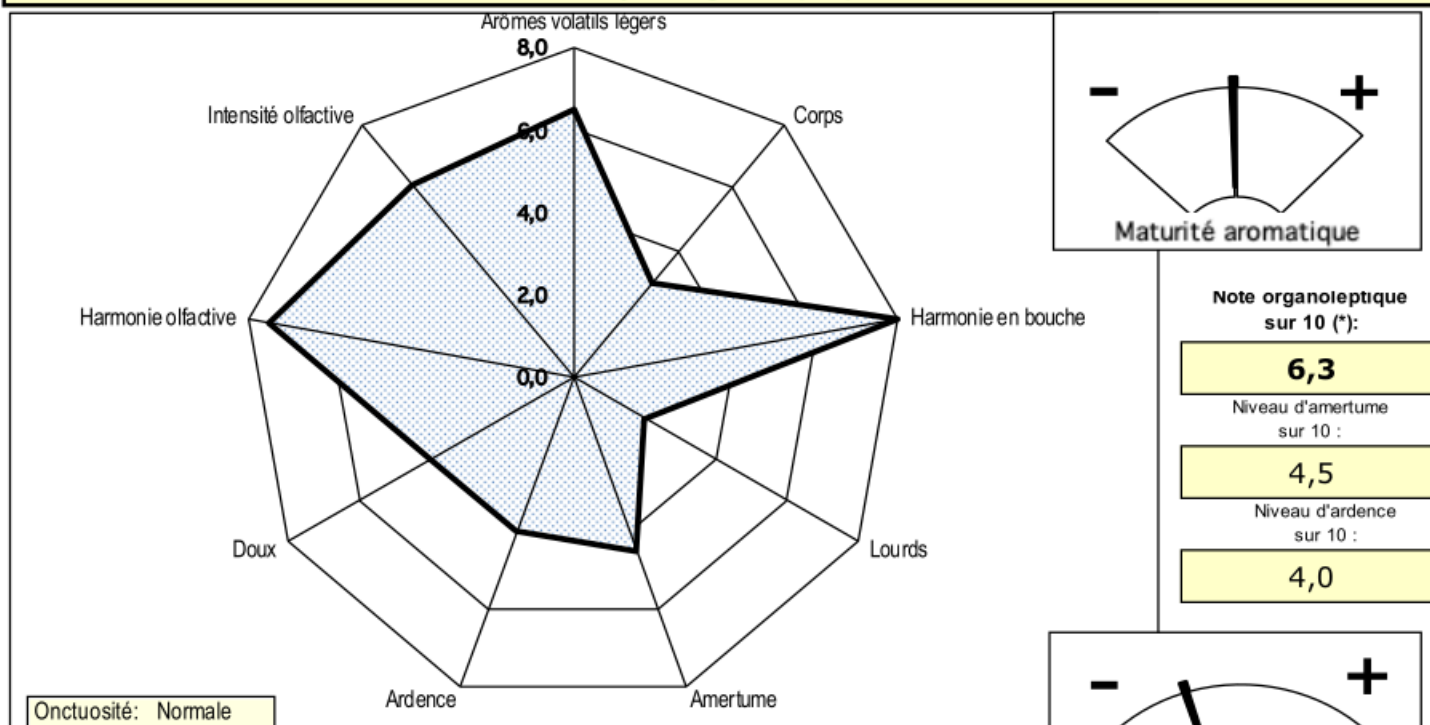
Taux d'extraction obtenu:	74%	Couleur de l'huile	
---------------------------	-----	---------------------------	--

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,66	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	82%
--	------	--	------------

42%

Analyse organoleptique



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

Fruité mûr assez typique, mais amertume élevée. Attendre refroidissement.

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 21 %