

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	18 oct 22	Référence CTO :	GB 10 2022	OCM26-C	
Lot	Synd. 26	Buis les Baronnies	Date de récolte : 17 oct 22		
N° arbre réf :	Les Granges	Stade couleur:			15%
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:			4,47 g

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,4%	61,0%	20,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,82 g	2,72 g	0,92 g

-13%

Rendement en huile et triturbilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	16,4%	18,0%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,5%	14,8%

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

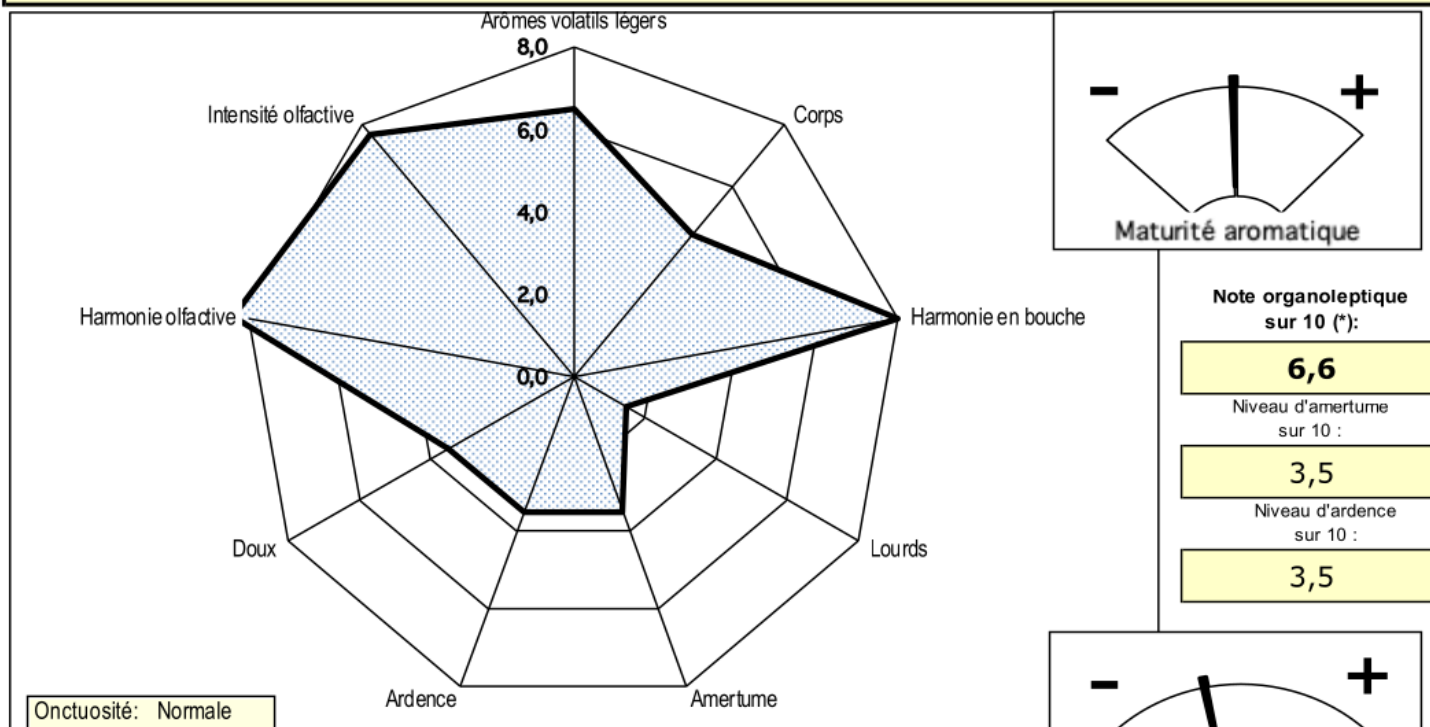
Taux d'extraction obtenu: 74%	Couleur de l'huile
--------------------------------------	---------------------------

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,89	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	108%
---	------	--	-------------

108%

Analyse organoleptique



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

Fruité mi-mûr très harmonieux. Amertume encore. Assez marquée. Bientôt récoltable.

Olives nécrosées
niveau 1 et 2
Trous de sortie (1 ou +) 2%

(*) 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 %