

## 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 :	<b>GB 11 2022</b>	<b>OCM26-C</b>
<b>Lot</b>	Synd. 26	Nyons		Date de récolte : <b>16 oct 22</b>
N° arbre réf :		Stade couleur:	60%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,68 g	

### Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	16,5%	61,8%	21,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,77 g	2,89 g	1,01 g

-5%

### 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 :	14,4%	15,8%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	12,3%	13,5%

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

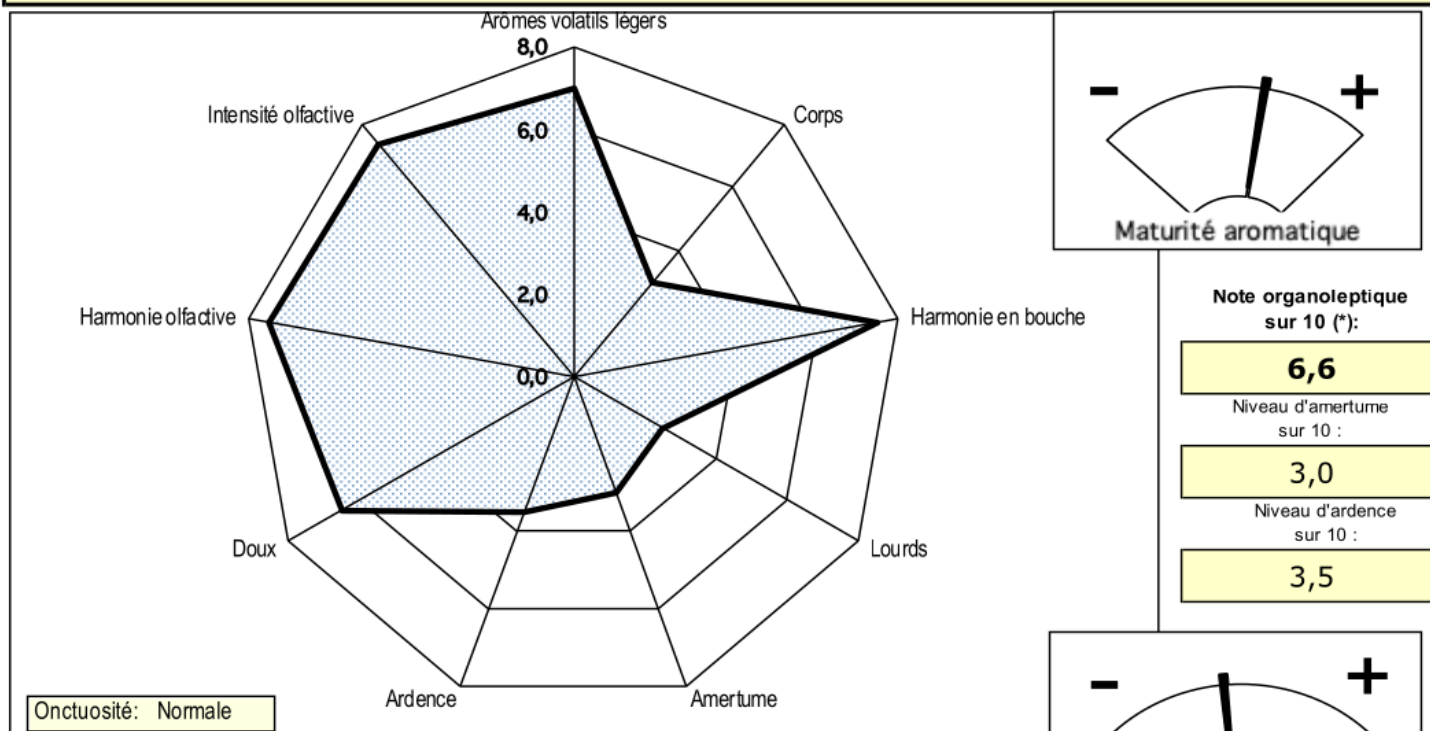
Taux d'extraction obtenu: 74%	Couleur de l'huile
-------------------------------	--------------------

### Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,76	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	<b>89%</b>
--	------	--	------------

83%

### Analyse organoleptique



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

Fruité mûr typé en cours de surmaturité, amertume un peu élevée pour la typicité, mais globalement récoltable.

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 25 %