

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 08 2022	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Venterol	Date de récolte : 17 oct 22	
N° arbre réf :	La Croix	Stade couleur:	95%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	6,77 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	19,0%	60,1%	20,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	1,29 g	4,07 g	1,41 g

+33%

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 :	17,0%	18,6%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	14,1%	15,5%

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

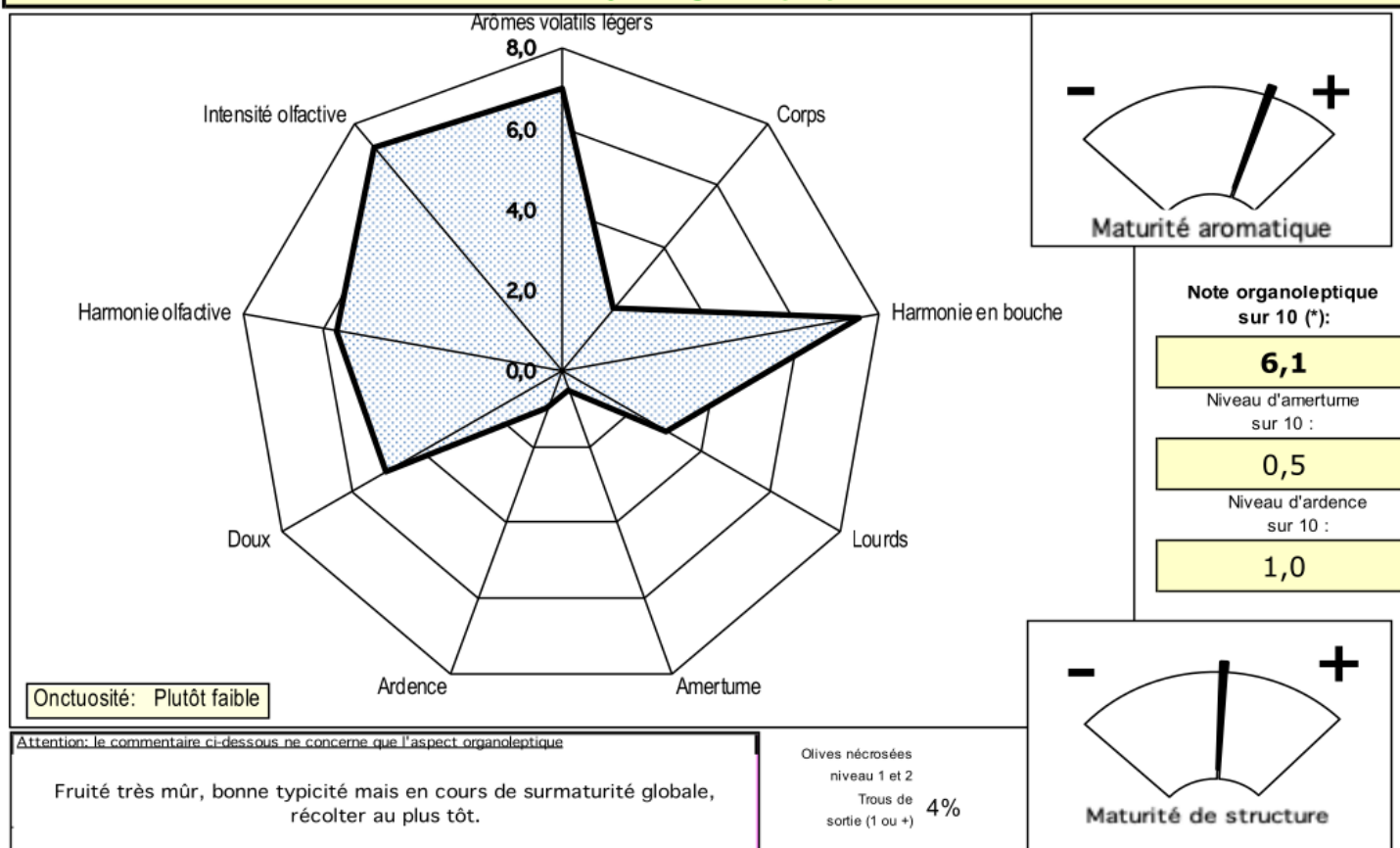
Taux d'extraction obtenu:	74%	Couleur de l'huile
---------------------------	-----	---------------------------

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,91	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	89%
--	------	--	------------

83%

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