

## 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 09 2022</b>	<b>OCM26-C</b>	
<b>Lot</b>	Synd. 26	Venterol	<b>Date de récolte :</b> <b>16 oct 22</b>		
N° arbre réf :	Stade couleur:				40%
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:			4,33 g

### Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	16,2%	61,8%	22,0%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,70 g	2,68 g	0,95 g

-11%

### 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 :	14,1%	15,5%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	12,2%	13,4%

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

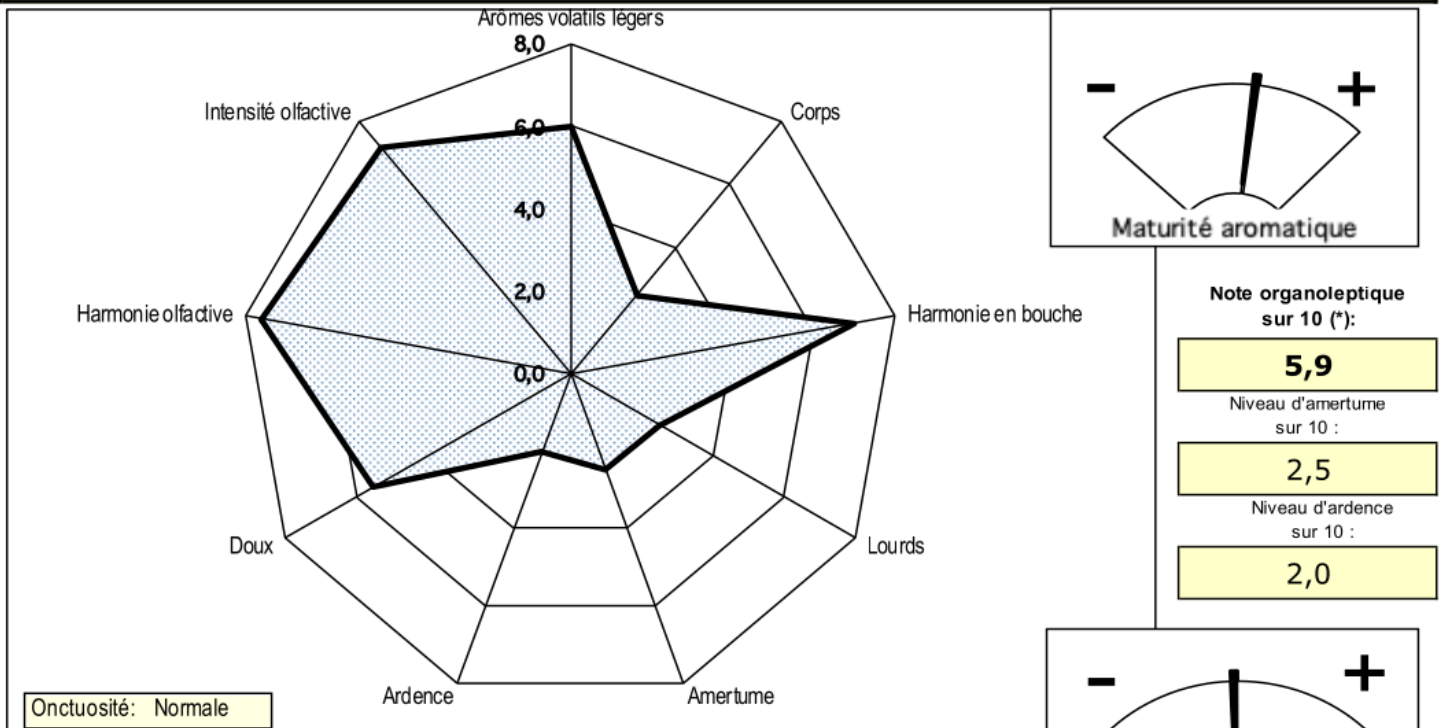
Taux d'extraction obtenu:	75%	Couleur de l'huile
---------------------------	-----	--------------------

### Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,74	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	<b>89%</b>
--------------------------------------------------------------------	------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

89%

### Analyse organoleptique



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

Fruité mûr avancé. Amertume correcte. Récolter rapidement.

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 23 %