

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	25 oct 22	Référence CTO :	HB 11 2022	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Buis les Baronnies		Date de récolte :
N° arbre réf :	Les Granges	Stade couleur:	30%	24 oct 22
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,53 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	19,1%	60,0%	20,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,87 g	2,72 g	0,95 g

-11%

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 :	17,2%	18,8%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,8%	15,2%

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

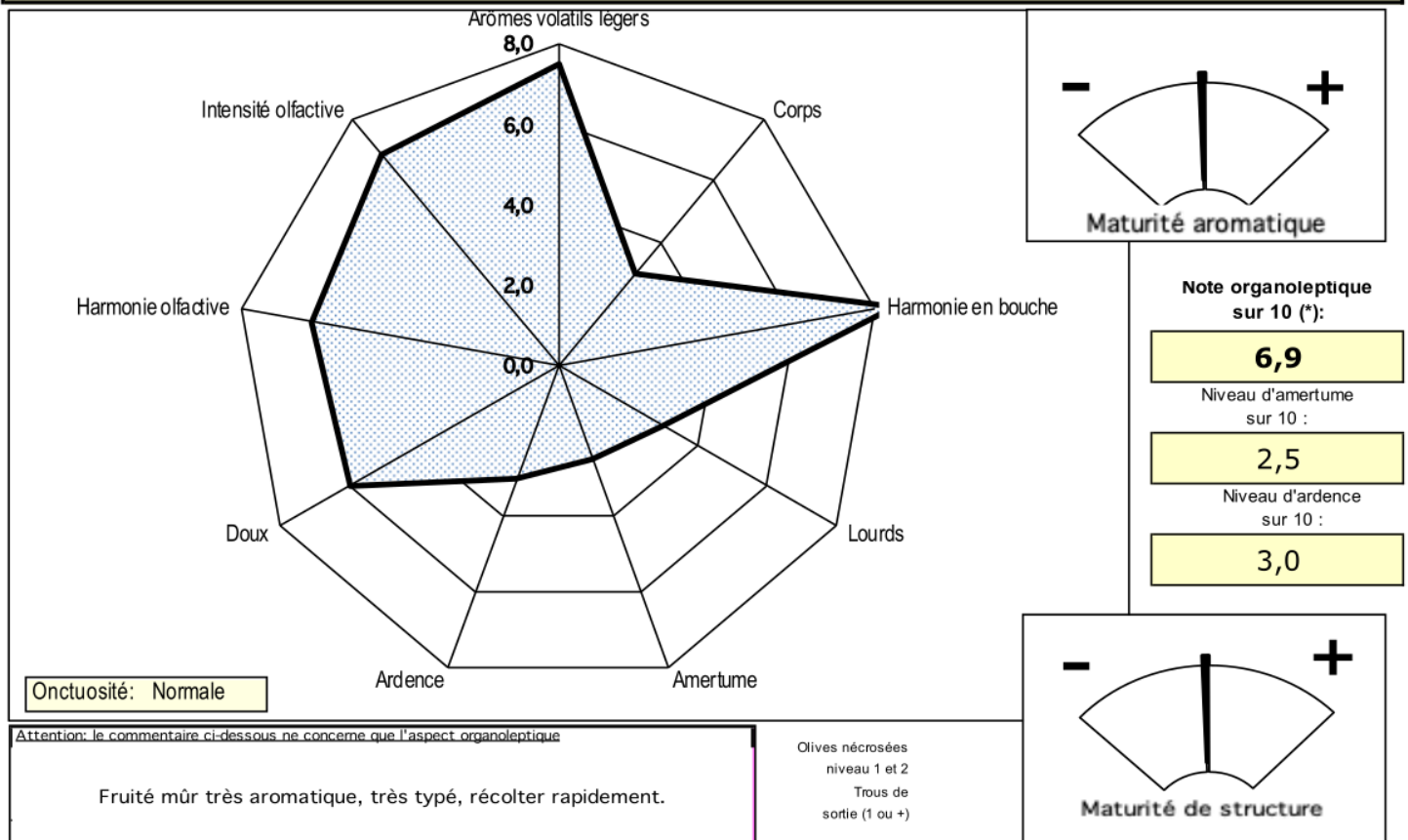
Taux d'extraction obtenu:	72%	Couleur de l'huile	
----------------------------------	-----	---------------------------	--

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,92	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	111%
---	------	---	-------------

111%

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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Augmenter de 7 %