

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 09 2022	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Venterol	Date de récolte : 25 oct 22	
N° arbre réf :	La Croix	Stade couleur:	70%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	6,37 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	19,5%	60,5%	20,0%
Composition des olives: poids moyen par olive	1,24 g	3,85 g	1,27 g

+20%

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 :	17,6%	19,3%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	14,4%	15,8%

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

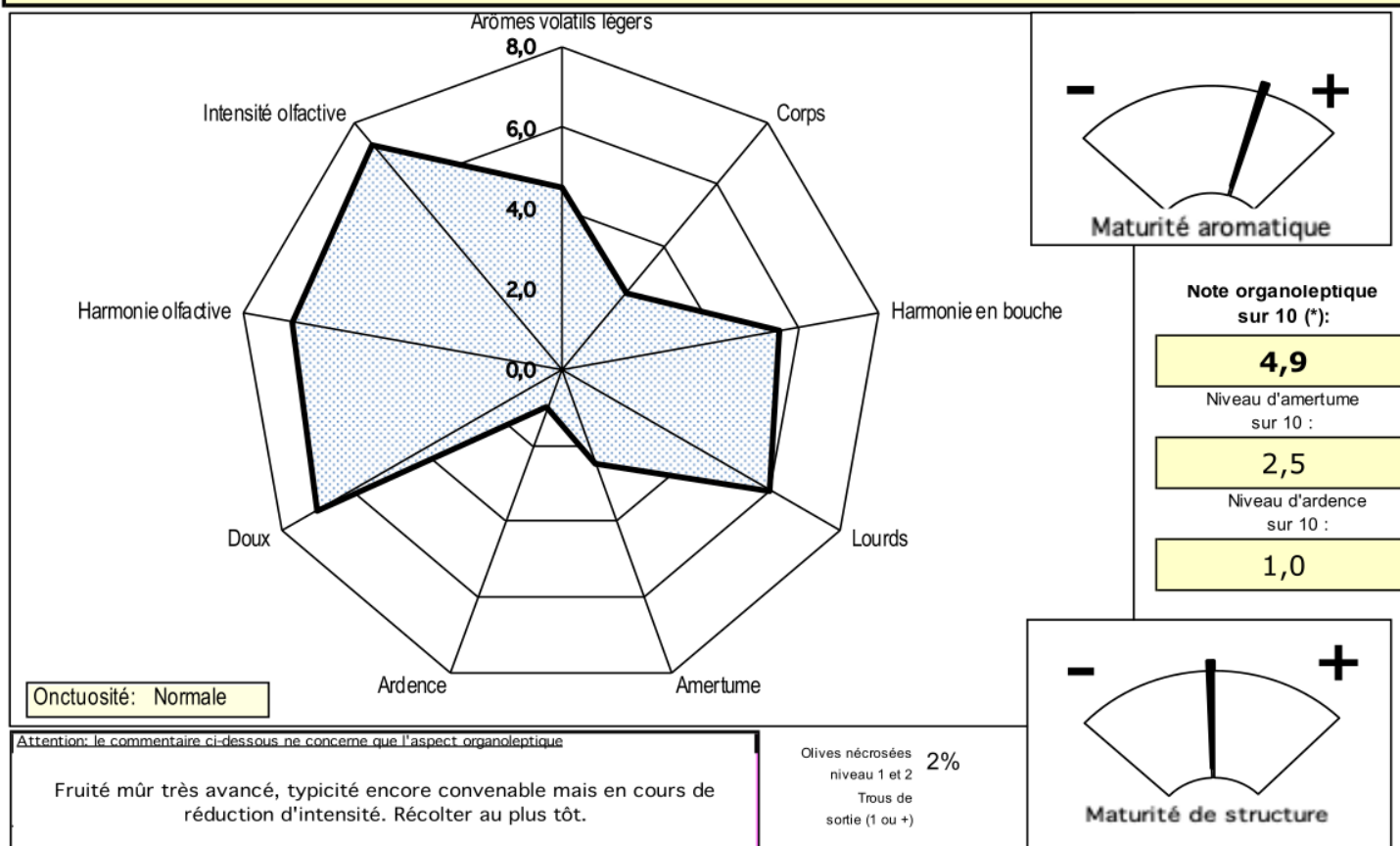
Taux d'extraction obtenu:	74%	Couleur de l'huile
---------------------------	-----	--------------------

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,98	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	101%
--	------	--	------

101%

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 %