

## 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	<b>08 nov 22</b>	Référence CTO :	<b>JB 03 2022</b>	<b>OCM26-C</b>	
<b>Lot</b>	<b>Synd. 26</b>	<b>Buis les Baronnies</b>	<b>Date de récolte :</b> <b>07 nov 22</b>		
N° arbre réf :	Les Granges	Stade couleur:			50%
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:			4,99 g

### Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
<b>Composition des olives: pourcentages</b>	21,7%	57,5%	20,8%
<b>Composition des olives: poids moyen par olive</b>	1,08 g	2,87 g	1,04 g

-2%

### Rendement en huile et triturbilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
<b>Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :</b>	19,7%	<b>21,6%</b>
<b>Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :</b>	17,2%	<b>18,8%</b>

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

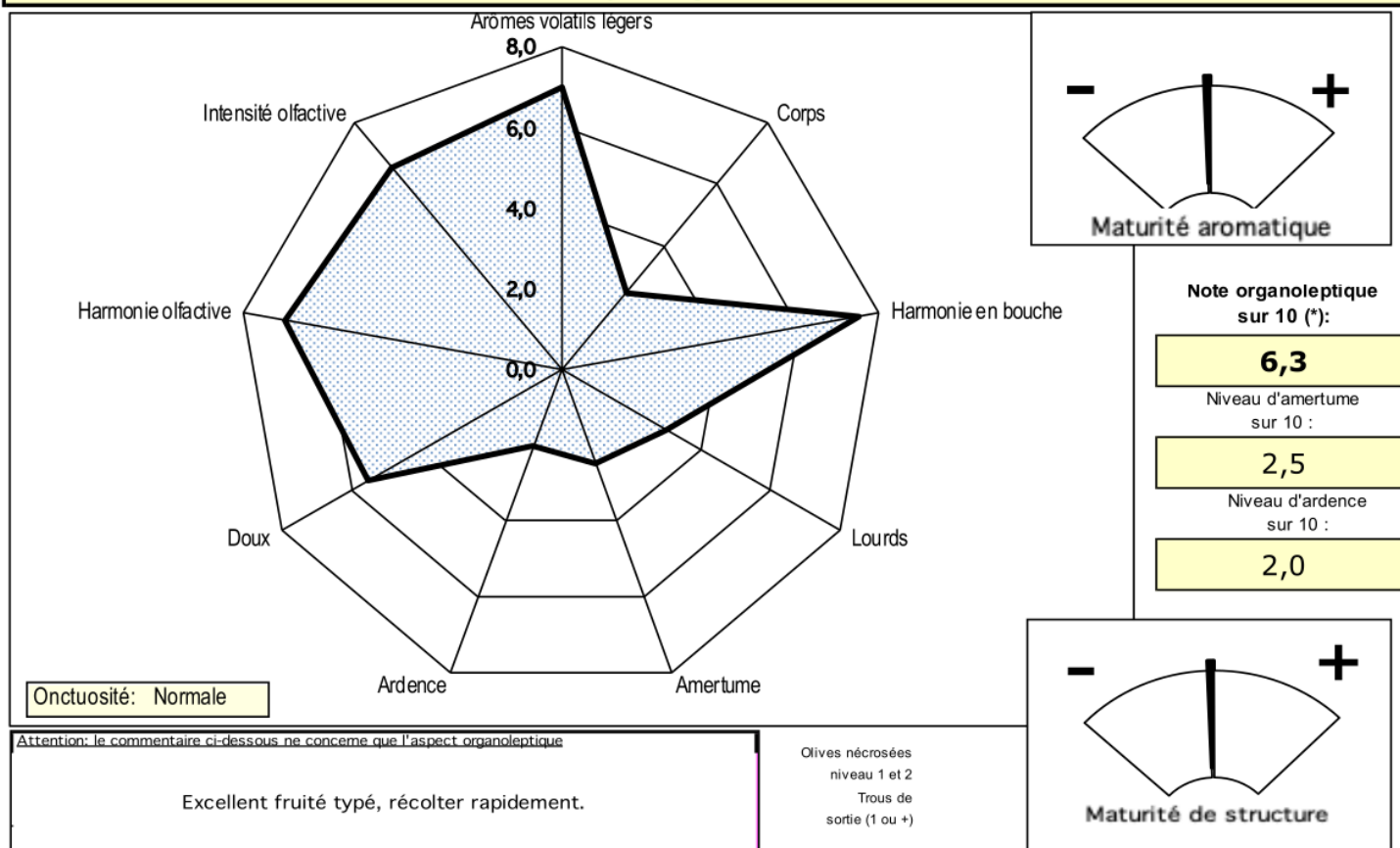
<b>Taux d'extraction obtenu:</b>	79%	<b>Couleur de l'huile</b>	
----------------------------------	-----	---------------------------	--

### Rendement biologique

<b>Rendement Biologique :</b> RB=huile totale/matière sèche non grasse	1,04	<b>Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:</b>	<b>120%</b>
---	------	---	-------------

120%

### 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