

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	08 nov 22	Référence CTO :	JB 02 2022	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Nyons	Date de récolte : 07 nov 22	
N° arbre réf :		Stade couleur:	70%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,70 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,4%	61,1%	20,5%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,86 g	2,87 g	0,97 g

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 :	16,4%	18,0%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,1%	14,4%

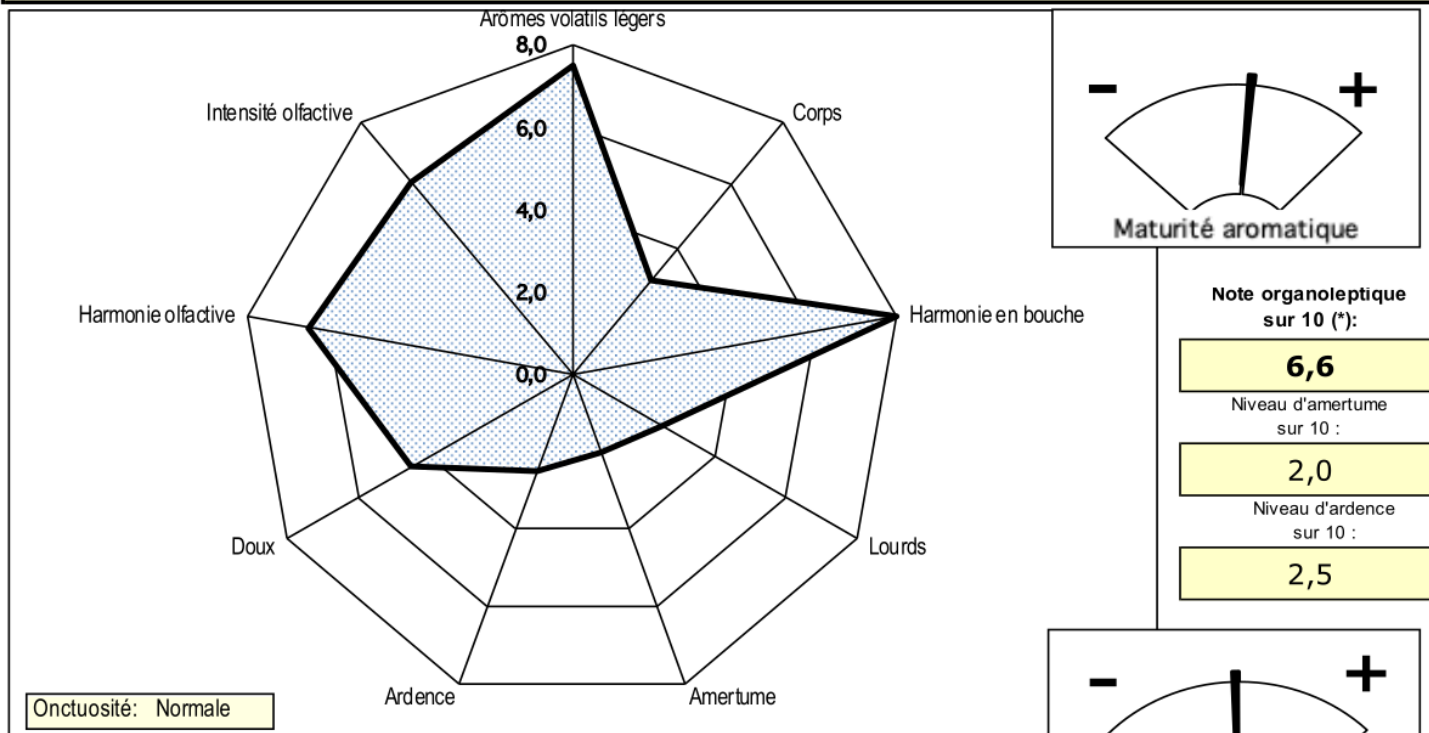
Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété.

Taux d'extraction obtenu:	71%	Couleur de l'huile	
----------------------------------	-----	---------------------------	--

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,89	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	107%
---------------------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Analyse organoleptique



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

Excellente typicité, début de surmaturité, récolter rapidement.

Olives nécrosées niveau 1 et 2 4%
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 9 %