

## 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 05 2022	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Venterol	Date de récolte : 07 nov 22	
N° arbre réf :	La Croix	Stade couleur:	70%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	6,21 g	

## Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	19,5%	59,6%	20,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	1,21 g	3,70 g	1,30 g

+22%

## 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 :	17,5%	19,2%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	14,5%	15,9%

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

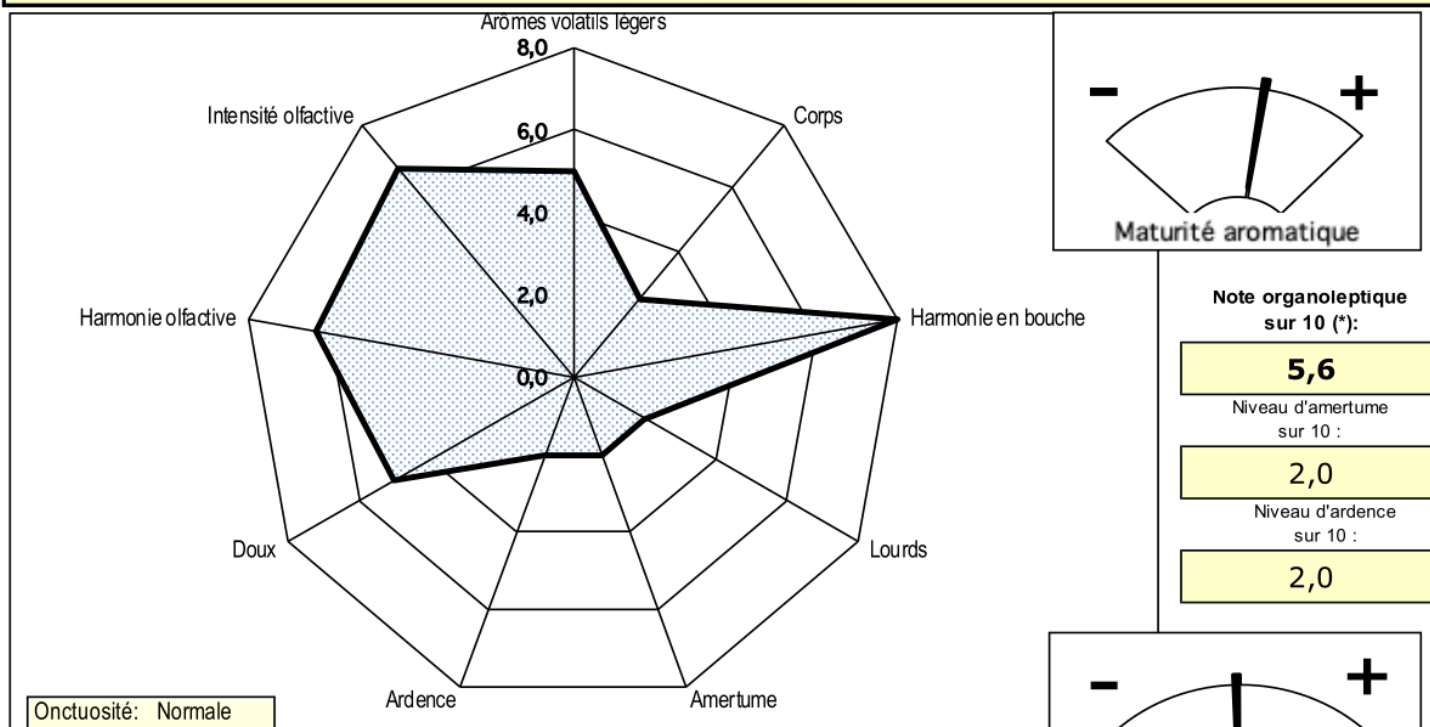
Taux d'extraction obtenu:	74%	Couleur de l'huile
---------------------------	-----	--------------------

## Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,93	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	96%
---	------	--	-----

98%

## Analyse organoleptique



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

Fruité mûr très typé, en cours de surmaturité. Récolter au plus tôt.

Olives nécrosées niveau 1 et 2 6%  
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: Augmenter de 3 %