

## 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 04 2022	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Venterol	Date de récolte : 07 nov 22	
N° arbre réf :	Stade couleur:		40%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,58 g	

## Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,9%	62,3%	19,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,82 g	2,85 g	0,90 g

-15%

## Rendement en huile et triturbilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	16,0%	17,6%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	12,7%	14,0%

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

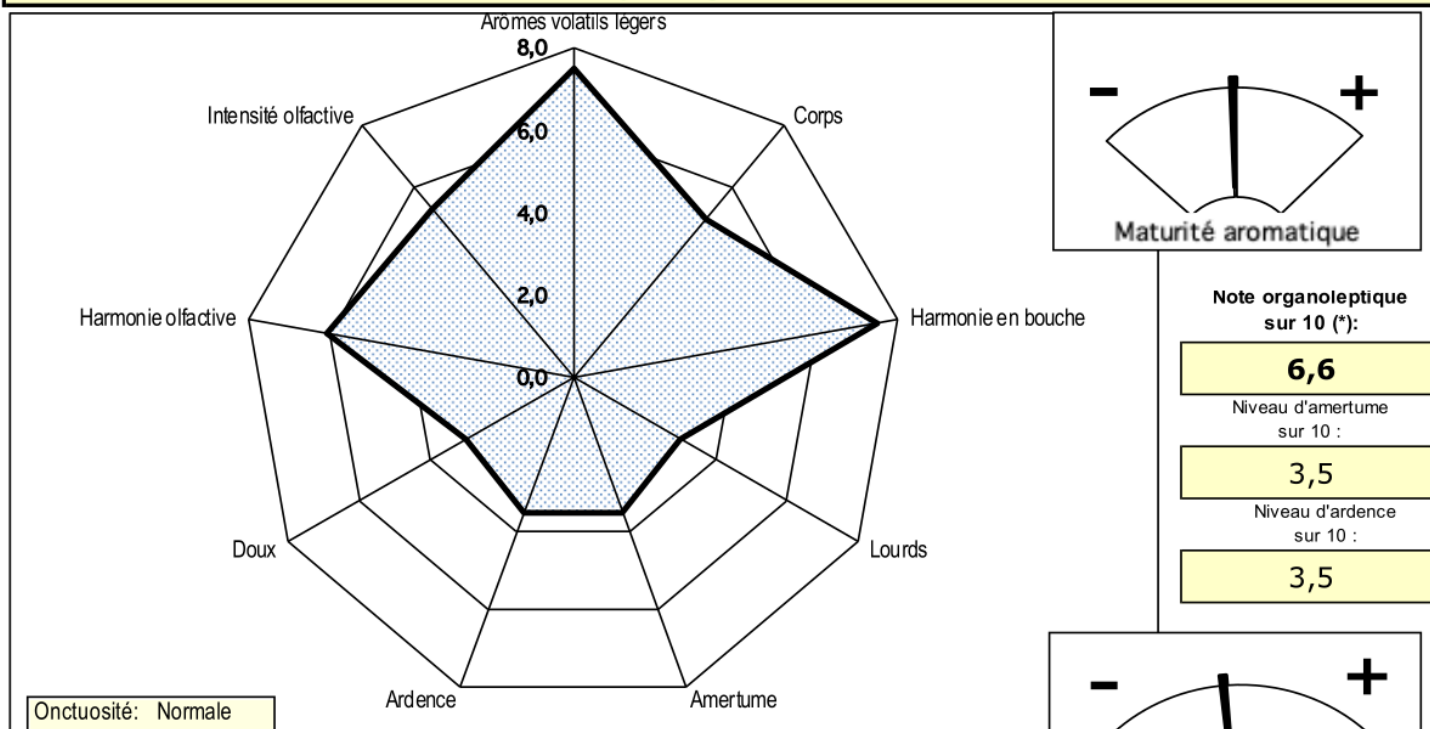
Taux d'extraction obtenu:	71%	Couleur de l'huile	
---------------------------	-----	--------------------	--

## Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,91	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	112%
--------------------------------------------------------------------	------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

112%

## Analyse organoleptique



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

Fruité bien typé mais encore assez végétal. Récoltable, pas d'urgence.

Olives nécrosées niveau 1 et 2 8%  
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 7 %