

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	15 nov 22	Référence CTO :	KB 06 2022	OCM26-C
----------------	-----------	-----------------	-------------------	----------------

Lot	Synd. 26	Buis les Baronnie	Date de récolte :
------------	----------	-------------------	-------------------

N° arbre réf :	Stade couleur:	50%	14 nov 22
----------------	----------------	-----	-----------

Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	5,30 g
-----------	--------	--------------------------	--------

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	21,2%	57,9%	20,9%

Composition des olives: poids moyen par olive	1,12 g	3,07 g	1,11 g
---	--------	--------	--------

+4%

Rendement en huile et trituration

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	19,2%	21,1%

Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	15,9%	17,4%
--	-------	--------------

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

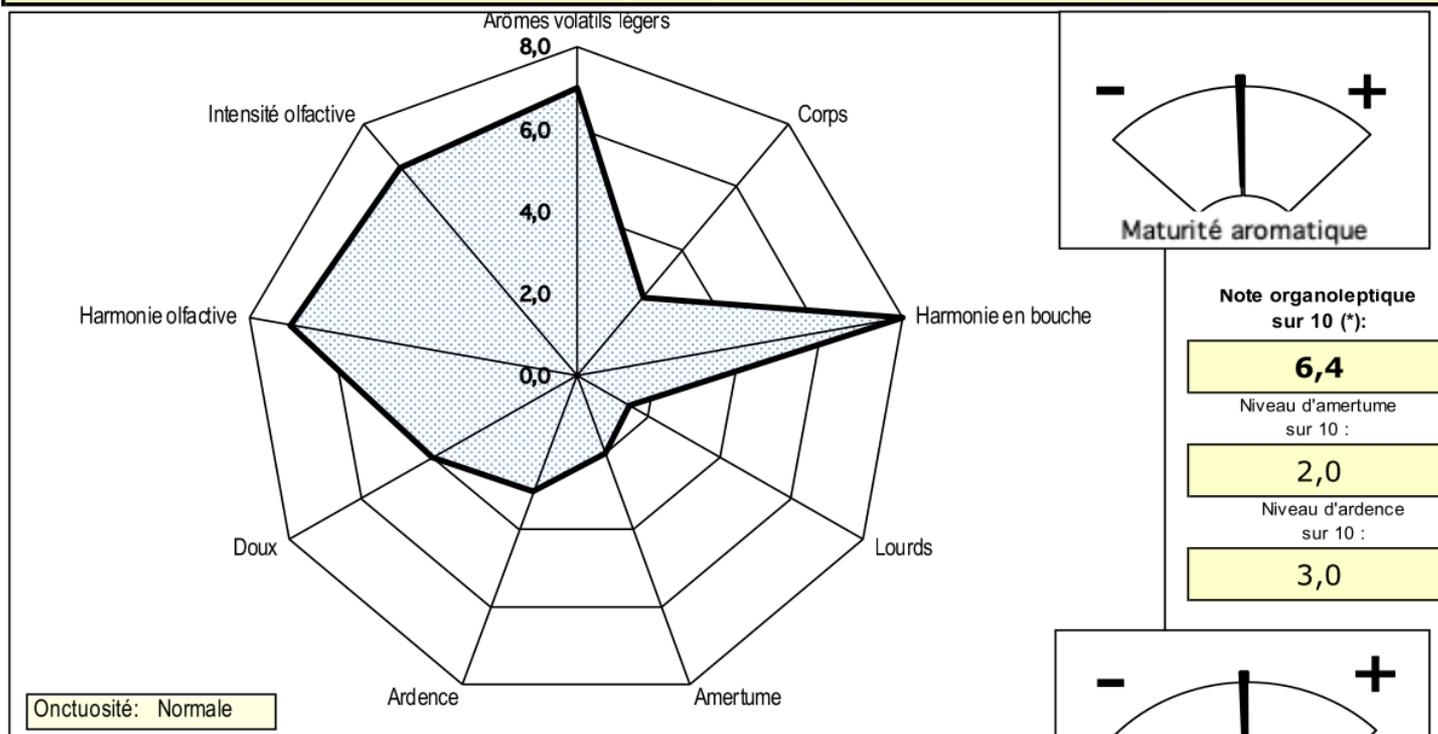
Taux d'extraction obtenu:	75%	Couleur de l'huile
---------------------------	-----	--------------------

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	1,01	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	113%
---	------	--	-------------

113%

Analyse organoleptique



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

Excellent profil très typique.

Olives nécrosées niveau 1 et 2
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 %