

## 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 04 2022	OCM26-C
Lot	Synd. 26	Nyons	Date de récolte : 14 nov 22	
N° arbre réf :	Stade couleur:		90%	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,57 g	

## Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,4%	60,3%	21,3%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,84 g	2,75 g	0,97 g

-9%

## 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 :	16,4%	18,0%
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	12,5%	13,7%

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

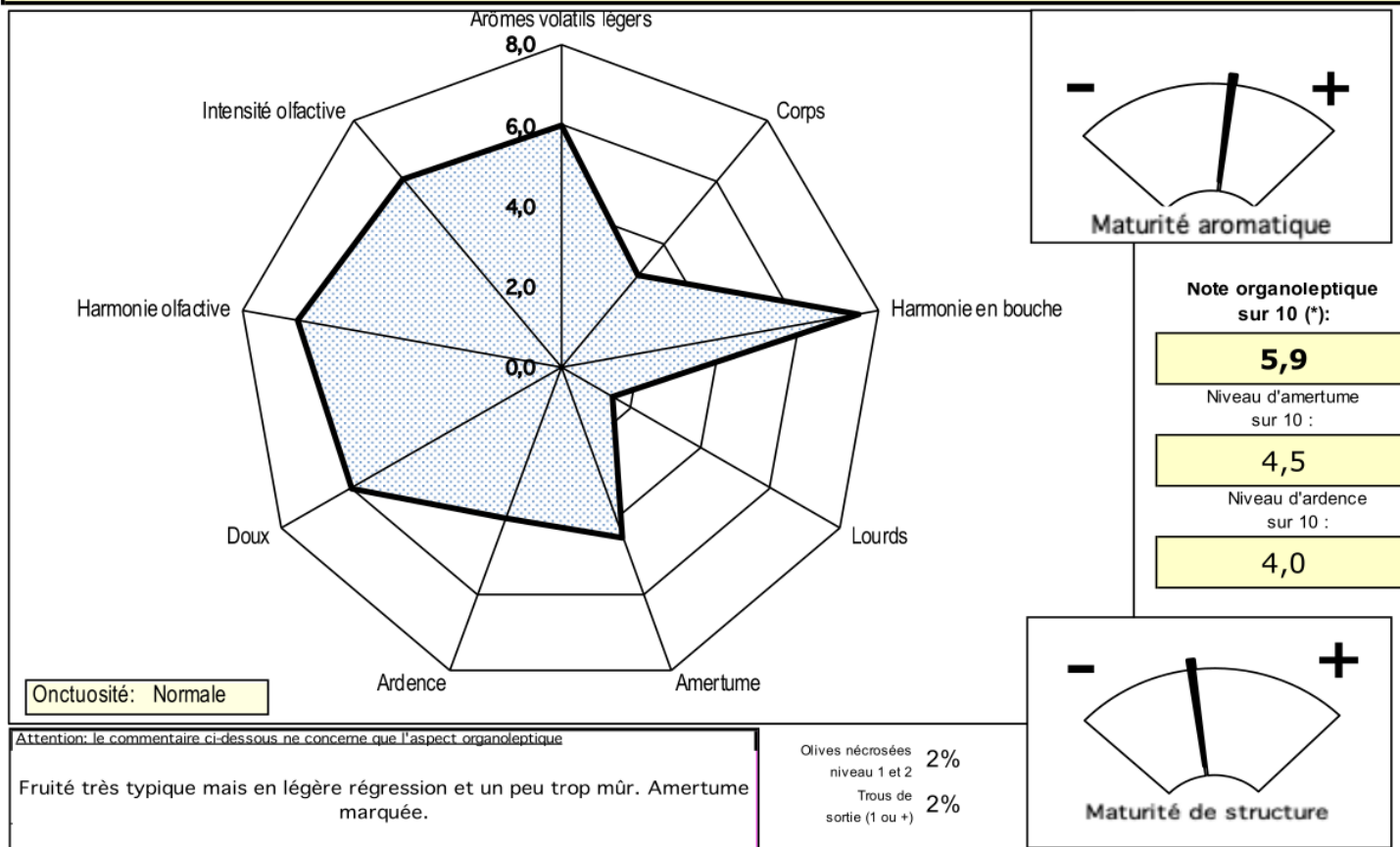
Taux d'extraction obtenu:	68%	Couleur de l'huile	
---------------------------	-----	--------------------	--

## Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,87	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	103%
---	------	--	------

103%

## 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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Réduire de 3 %