

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	23 oct 18	Référence CTO :	FB 03 2018	OCM83-C
Lot	Roux JJ	GOV 83	Tavernes	Date de récolte :
N° arbre réf :		Stade couleur:	1%	22 oct 18
Variété :	Mélange	Poids moyen d'une olive:	3,91 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,7%	58,7%	22,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,73 g	2,30 g	0,88 g

#N/A

Rendement en huile et trituration

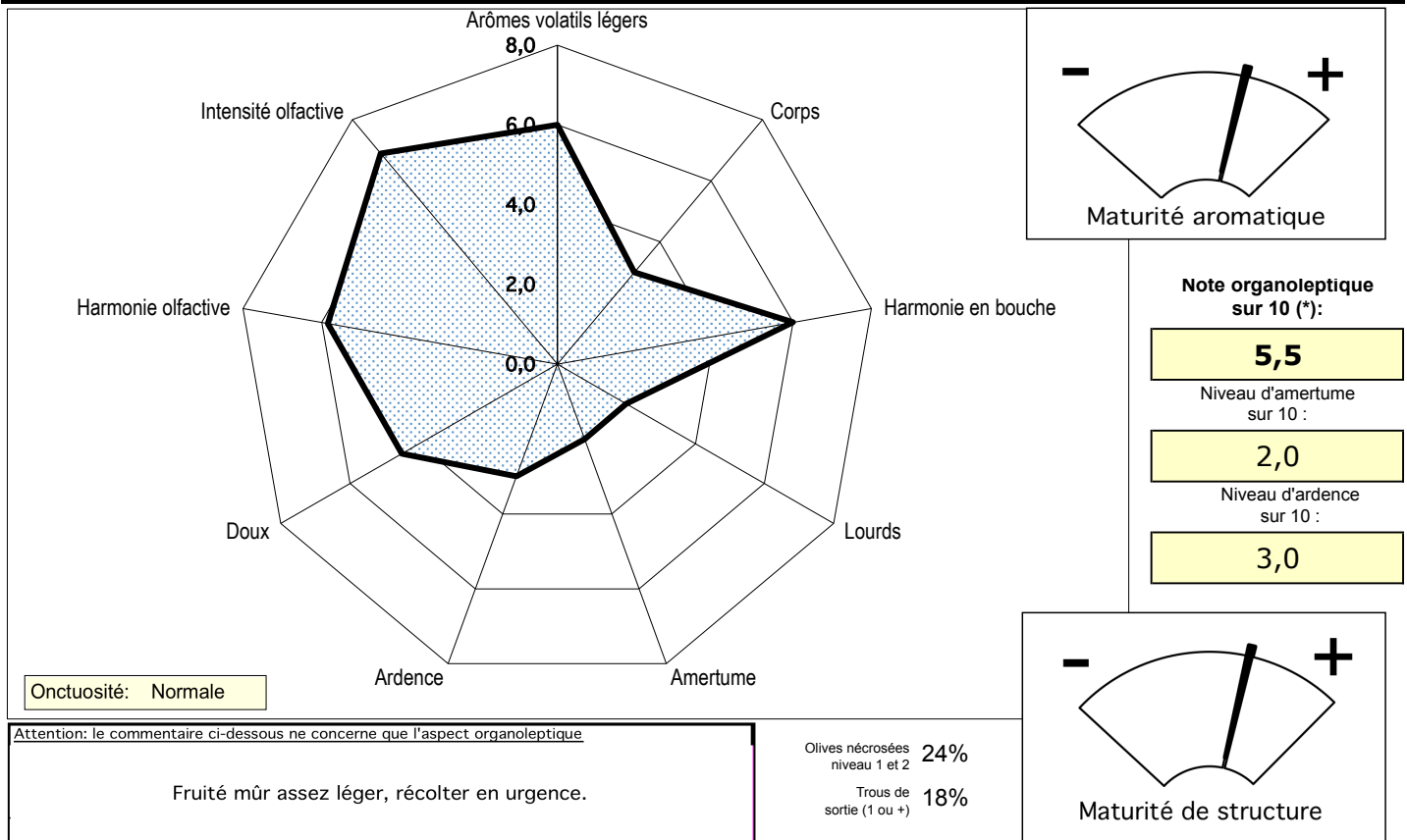
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives		
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	16,6%	18,1%	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'une jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,5%	14,8%		
Taux d'extraction obtenu:	72%			
			Couleur de l'huile	F8

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,83	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	Pas de références
--	------	--	-------------------

Pas de références

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: Augmenter de 76 %