

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	10 oct 17	Référence CTO :	FB 06 2017	OCM83-C
Lot	Moulin Gervasoni	Gov. 83	Aups	Date de récolte :
N° arbre réf :		Stade couleur:	65%	09 oct 17
Variété :	Bouteillan	Poids moyen d'une olive:	2,04 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	21,5%	40,2%	38,3%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,44 g	0,82 g	0,78 g

+2%

Rendement en huile et trituration

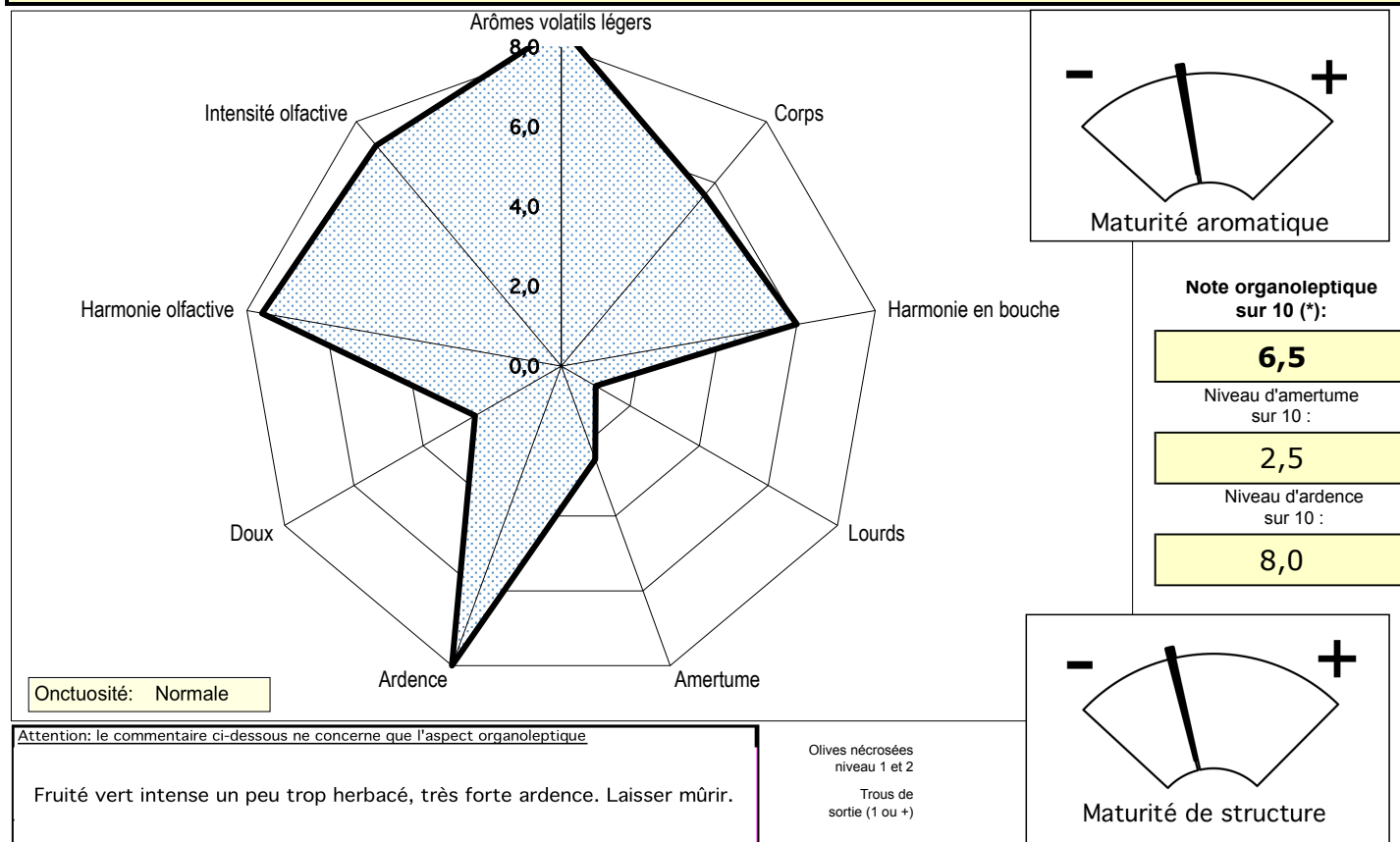
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives		litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	18,1%	19,8%	<i>Dans l'hypothèse d'une teneur en eau de 40 % (suite à une période de dessèchement), le rendement pourrait atteindre:</i>	19,8% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	16,0%	17,5%		17,5% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	74%		Couleur de l'huile	B2

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,56	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	67%
--	------	---	------------

67%

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