

## 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	16 oct 17	Référence CTO :	GA 10 2017	OCM83-C
Lot	Moulin Tavernes	Gov. 83	Tavernes	Date de récolte :
N° arbre réf :		Stade couleur:	75%	11 oct 17
Variété :	Salonenque	Poids moyen d'une olive:	1,51 g	

## Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	24,5%	34,6%	40,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,37 g	0,52 g	0,62 g

-16%

## Rendement en huile et trituration

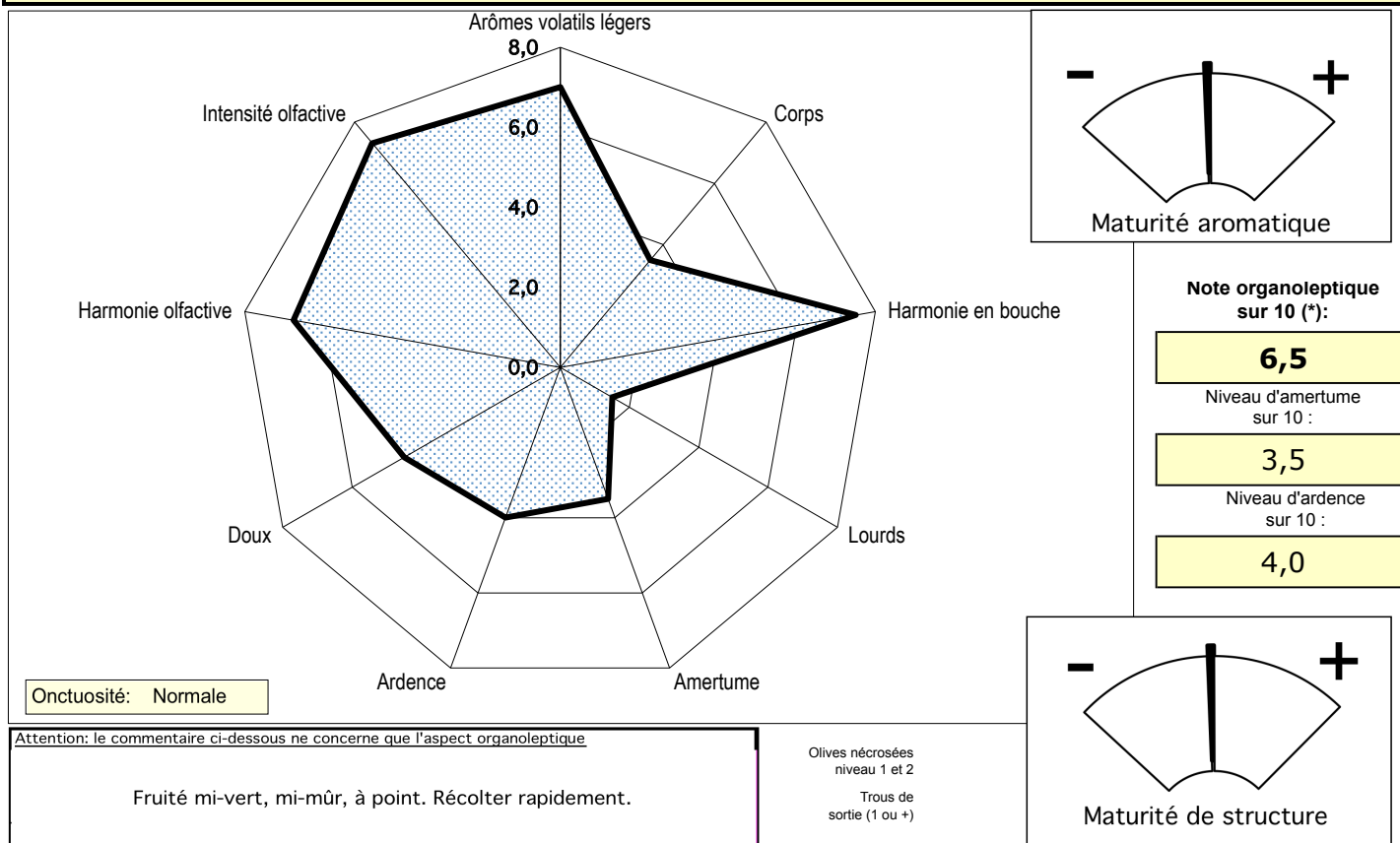
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	21,0%	22,9%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	20,5%	22,4%	
Taux d'extraction obtenu:	84%		Couleur de l'huile
			E6

## Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,60	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	75%
--	------	--	-----

75%

## 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