

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	07 nov 18	Référence CTO :	HC 01 2018	OCM83-C
Lot	La Tuilliere	GOV 83	Aups	Date de récolte :
N° arbre réf :	Gervasoni	Stade couleur:	35%	05 nov 18
Variété :	Bouteillan	Poids moyen d'une olive:	4,15 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	13,4%	68,2%	18,4%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,56 g	2,83 g	0,76 g

-1%

Rendement en huile et trituration

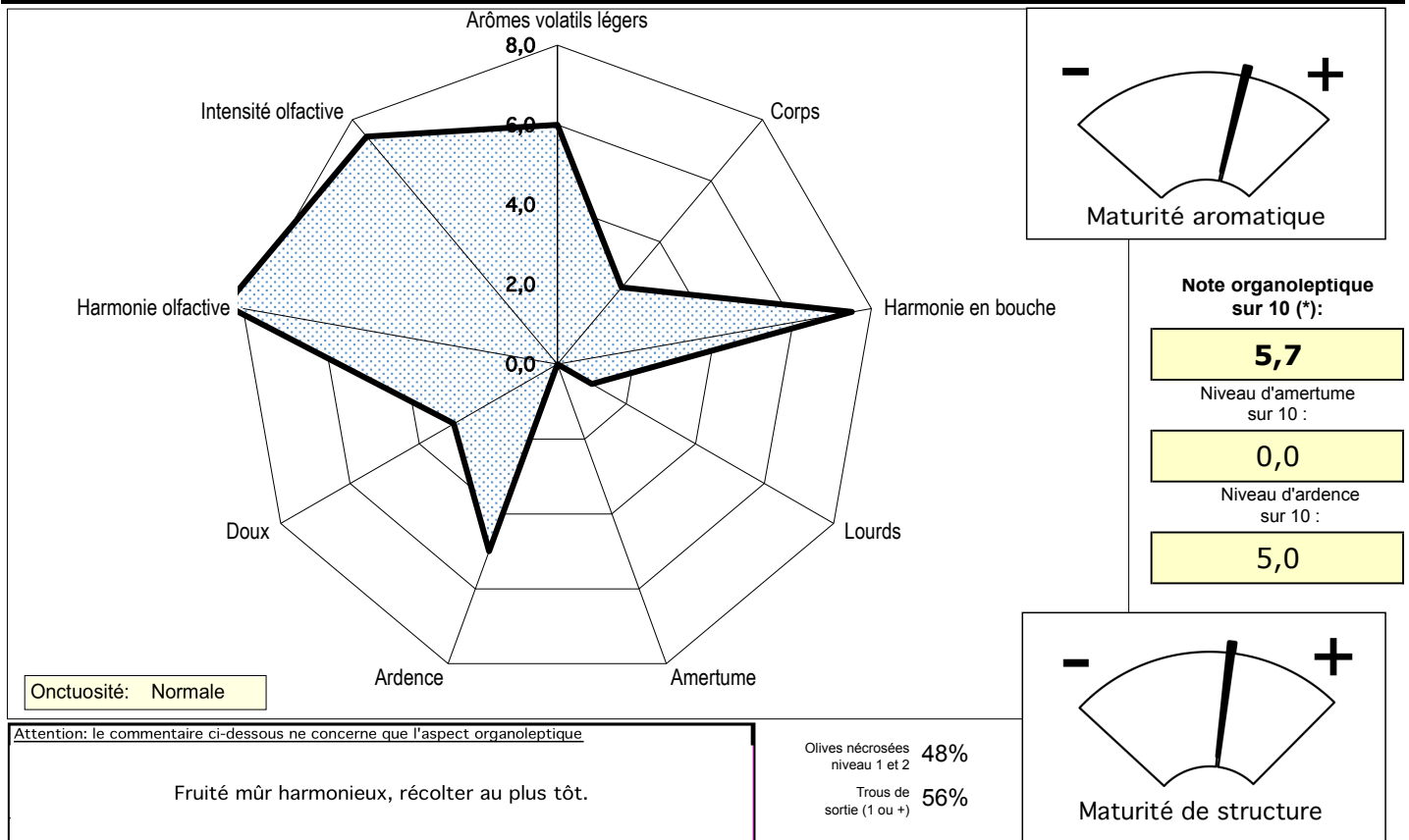
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	11,6%	12,7%	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le 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 :	8,2%	9,0%	
Taux d'extraction obtenu:	62%		

Couleur de l'huile

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,73	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	88%
--	------	---	------------

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