

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	03 oct 17	Référence CTO :	EB 08 2017	OCM30-C
Lot	La Manuelle	Synd. 30	Nîmes Courbessac	Date de récolte :
N° arbre réf :	Mas d'Escattes	Stade couleur:	65%	02 oct 17
Variété :	Négrette	Poids moyen d'une olive:	2,06 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	14,4%	42,4%	43,2%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,30 g	0,87 g	0,89 g

+43%

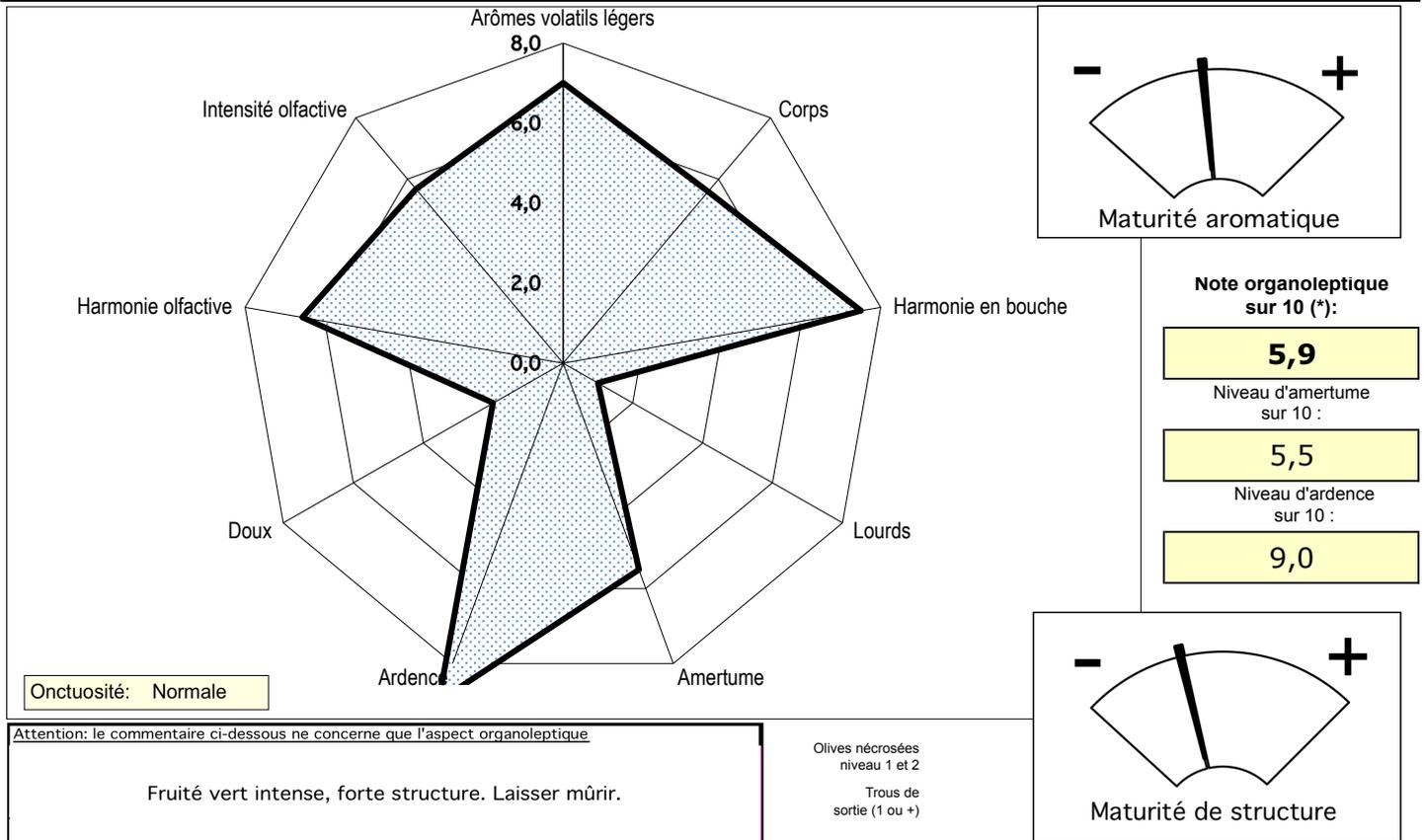
Rendement en huile et trituration

	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 :	10,6%	11,6%	<i>Dans l'hypothèse d'une teneur en eau de 40 % (suite à une période de dessèchement), le rendement pourrait atteindre:</i>	11,9% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,1%	12,1%		12,4% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	77%		Couleur de l'huile	A2

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,33	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	45%
--	------	---	------------

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

Réduction possible du nombre d'olives au prochain prélèvement: -2 % maximum