

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 européen CE n°867/2008 du 3 septembre 2008).

Date d'analyse	11 oct 16	Référence CTO :	DB 06 2016	OCM30-C
Lot	Mas d'Escattes	Synd. 30	Nîmes-Courbessac	Date de récolte :
N° arbre réf :	La Manuelle	Stade couleur:	20%	10 oct 16
Variété :	Négrette	Poids moyen d'une olive:	1,98 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	13,2%	59,0%	27,8%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,26 g	1,17 g	0,55 g

-11%

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%	14,3% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	9,5%	10,3%	12,8% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	72%		

Dans l'hypothèse d'une teneur en eau de 40 % (suite à une période de dessèchement), le rendement pourrait atteindre:

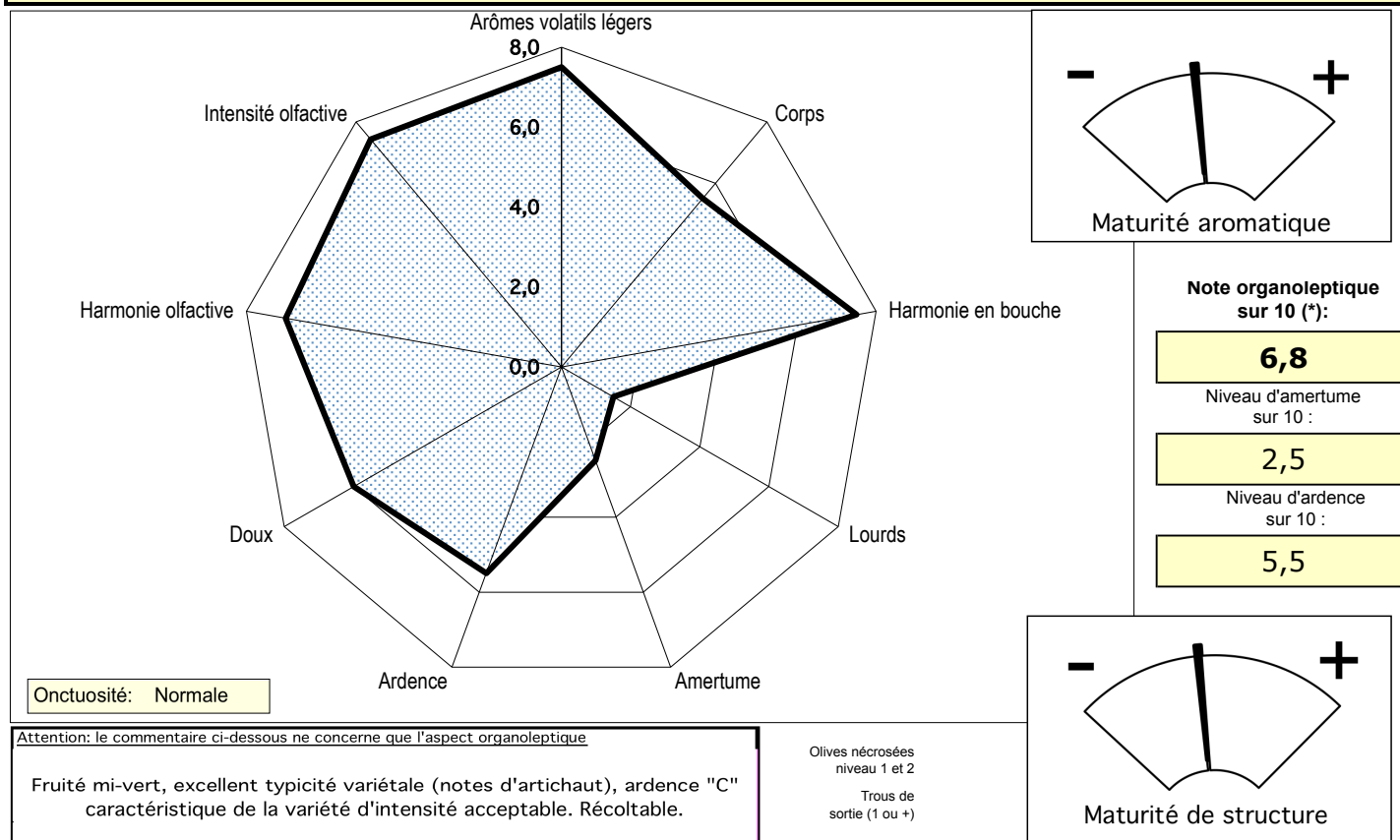
Couleur de l'huile	D4
--------------------	----

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,47	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	79%
---	------	--	-----

78%

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: -31 % maximum