

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	17 oct 17	Référence CTO :	GB 04 2017	OCM30-C
Lot	Mas d'Escattes	Synd. 30	Nîmes Courbessac	Date de récolte :
N° arbre réf :	La Manuelle	Stade couleur:	95%	16 oct 17
Variété :	Négrette	Poids moyen d'une olive:	1,38 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	16,4%	44,6%	39,0%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,23 g	0,62 g	0,54 g

-13%

Rendement en huile et trituration

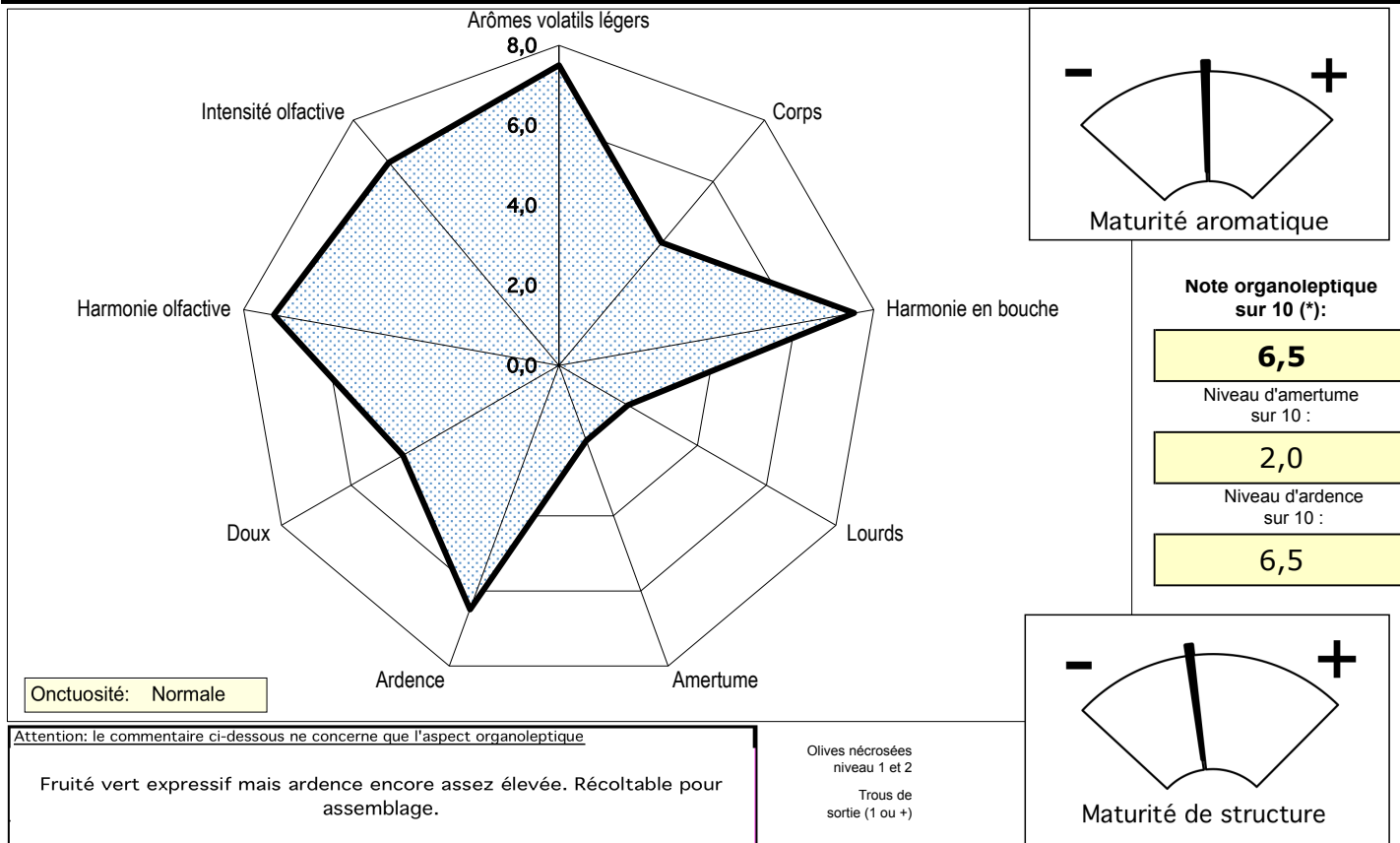
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	12,9%	14,1%	14,8% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,0%	14,2%	14,9% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	79%		Couleur de l'huile C3+

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

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,42	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	71%
---	------	--	------------

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