

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	10 oct 17	Référence CTO :	FB 08 2017	OCM30-C
Lot	Mas d'Escattes	Synd. 30	Nîmes Courbessac	Date de récolte :
N° arbre réf :	Manuelle	Stade couleur:	90%	09 oct 17
Variété :	Négrette	Poids moyen d'une olive:	1,30 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,2%	41,0%	41,8%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,22 g	0,53 g	0,54 g

-12%

Rendement en huile et trituration

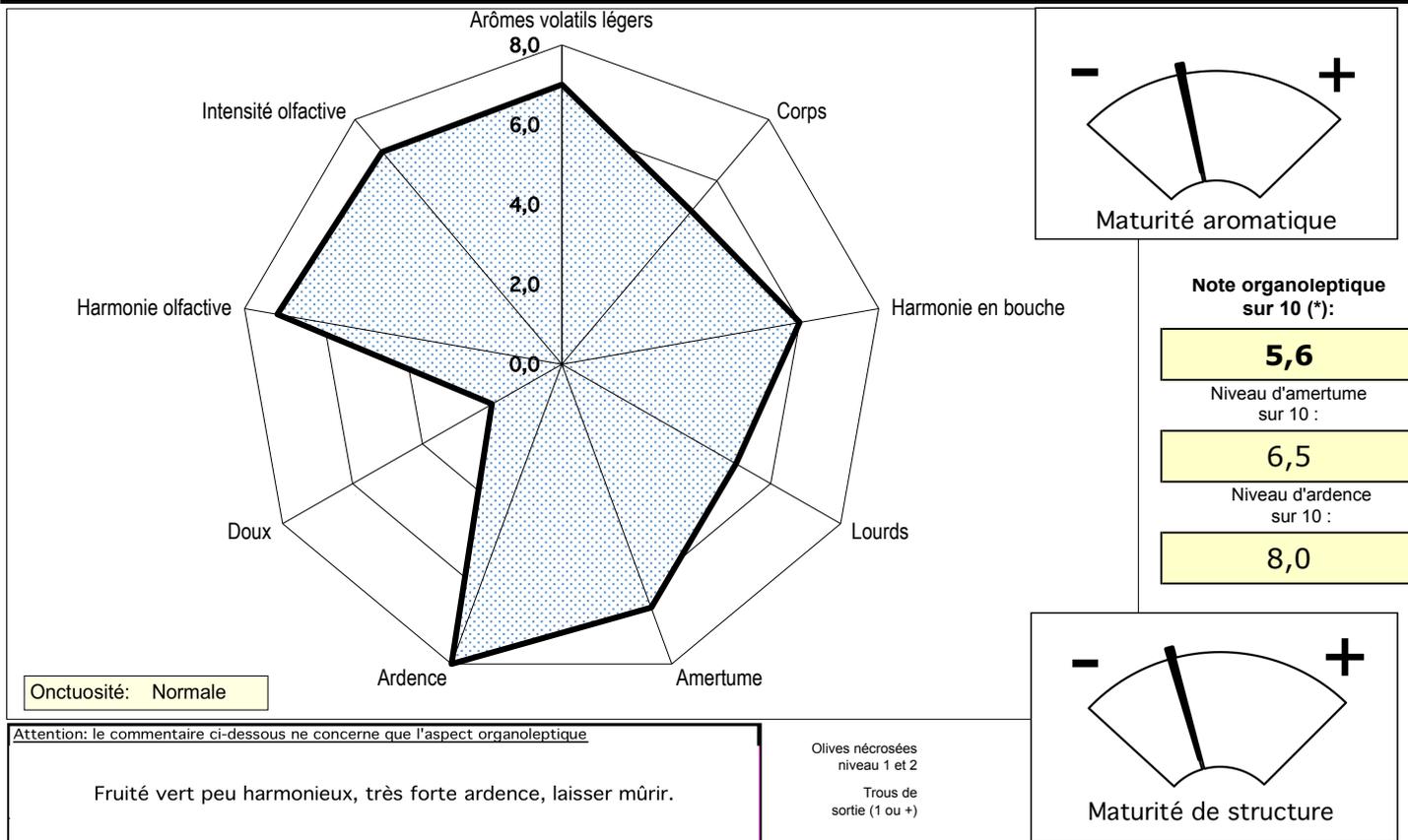
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	13,5%	14,7%	14,9% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,8%	12,8%	13,0% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	68%		Couleur de l'huile C4

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	0,41	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	69%
--	------	---	------------

Analyse organoleptique



Attention: le commentaire ci-dessous ne concerne que l'aspect organoleptique

Fruité vert peu harmonieux, très forte ardenance, laisser mûrir.

Olives nécrosées niveau 1 et 2
Trous de sortie (1 ou +)

(*) 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: -53 % maximum