

**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 05 2017	OCM30-C
Lot	Mas d'Escattes	Synd. 30	Nîmes Courbessac	Date de récolte :
N° arbre réf :	La Manuelle	Stade couleur:	65%	16 oct 17
Variété :	Picholine	Poids moyen d'une olive:	1,92 g	

**Composition des olives**

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,1%	53,6%	29,3%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,33 g	1,03 g	0,56 g

-21%

**Rendement en huile et trituration**

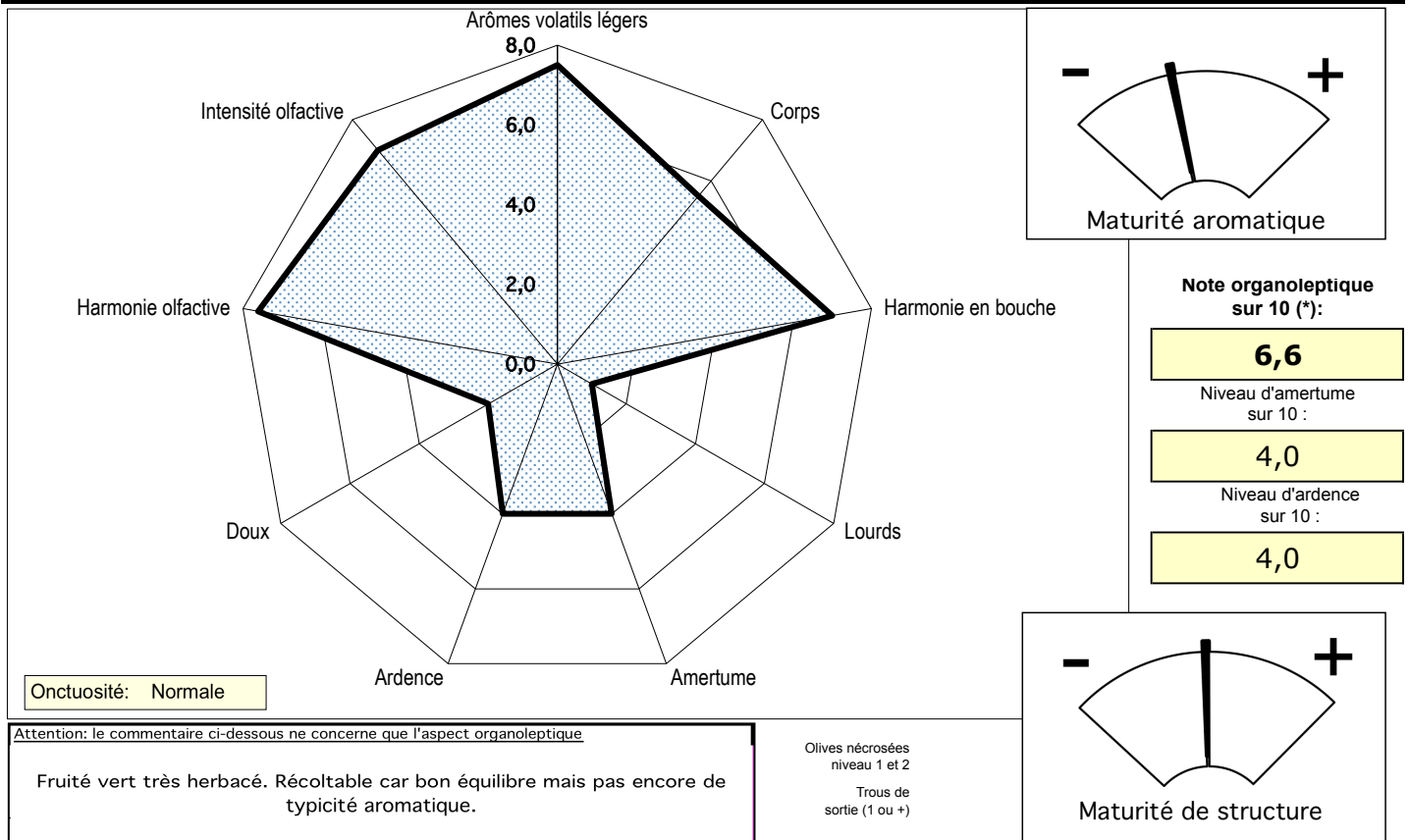
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives		litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	14,5%	<b>15,8%</b>	<i>Dans l'hypothèse d'une teneur en eau de 40 % (suite à une période de dessèchement), le rendement pourrait atteindre:</i>	18,3% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	12,3%	<b>13,5%</b>		15,6% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	72%		<b>Couleur de l'huile</b>	B2

**Rendement biologique**

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,59	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	<b>80%</b>
---	------	--	------------

80%

**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