

## 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	31 oct 17	Référence CTO :	IB 12 2017	OCM30-C
Lot	Mas d'Escattes	Synd. 30	Nîmes Courbessac	Date de récolte :
N° arbre réf :	La Manuelle	Stade couleur:	80%	30 oct 17
Variété :	Picholine	Poids moyen d'une olive:	1,94 g	

## Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	19,2%	51,2%	29,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,37 g	0,99 g	0,58 g

-19%

## 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 :	16,5%	<b>18,0%</b>	20,2% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,7%	<b>12,7%</b>	14,4% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	61%		

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

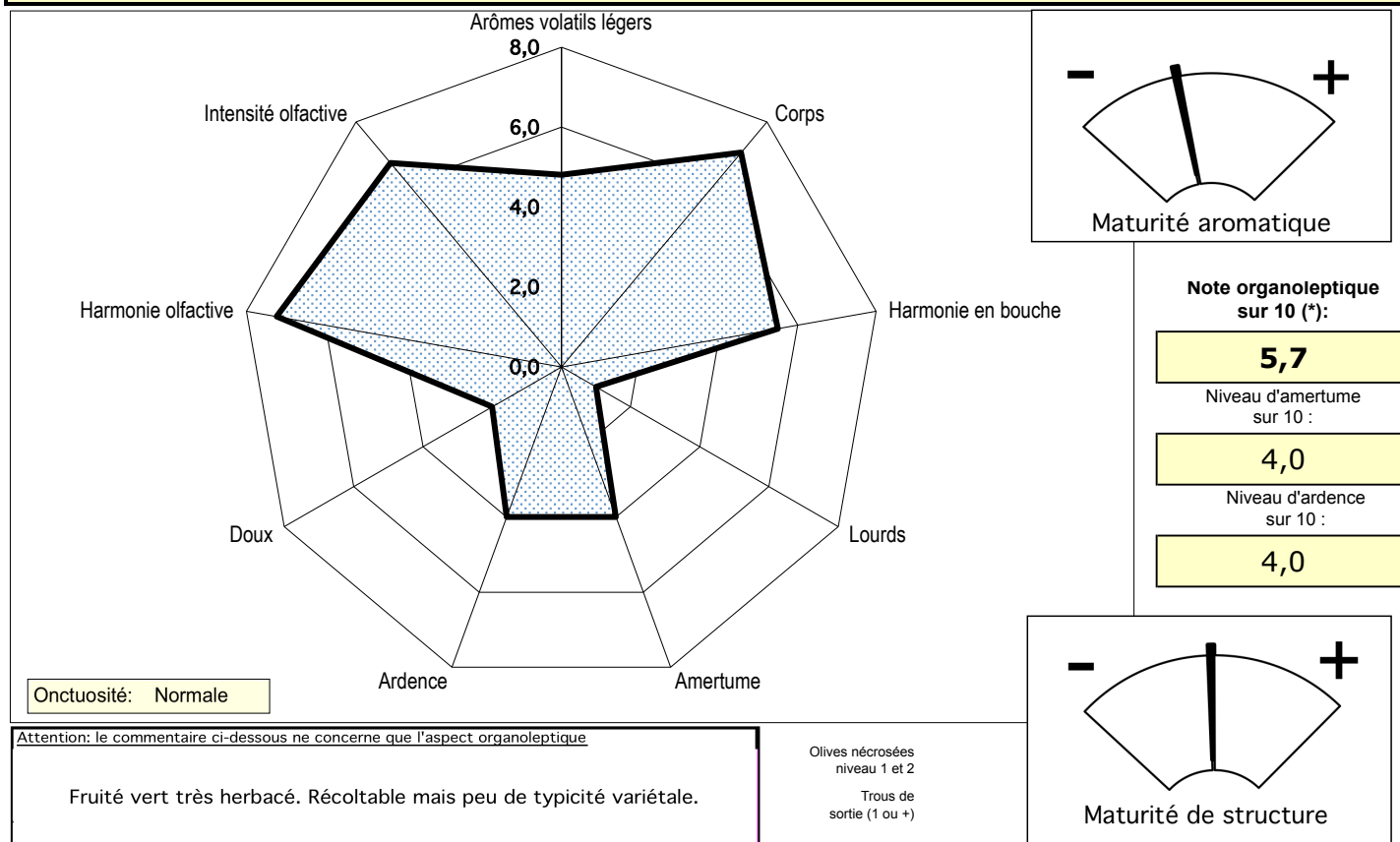
Couleur de l'huile	C4
--------------------	----

## Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,65	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	<b>88%</b>
--	------	--	------------

88%

## 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