

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	07 nov 17	Référence CTO :	JA 05 2017	OCM30-C
Lot	Mas d'Escattes	Synd. 30	Nîmes Courbessac	Date de récolte :
N° arbre réf :	La Manuelle	Stade couleur:	85%	06 nov 17
Variété :	Picholine	Poids moyen d'une olive:	2,20 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,5%	51,6%	29,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,41 g	1,14 g	0,66 g

-8%

Rendement en huile et trituration

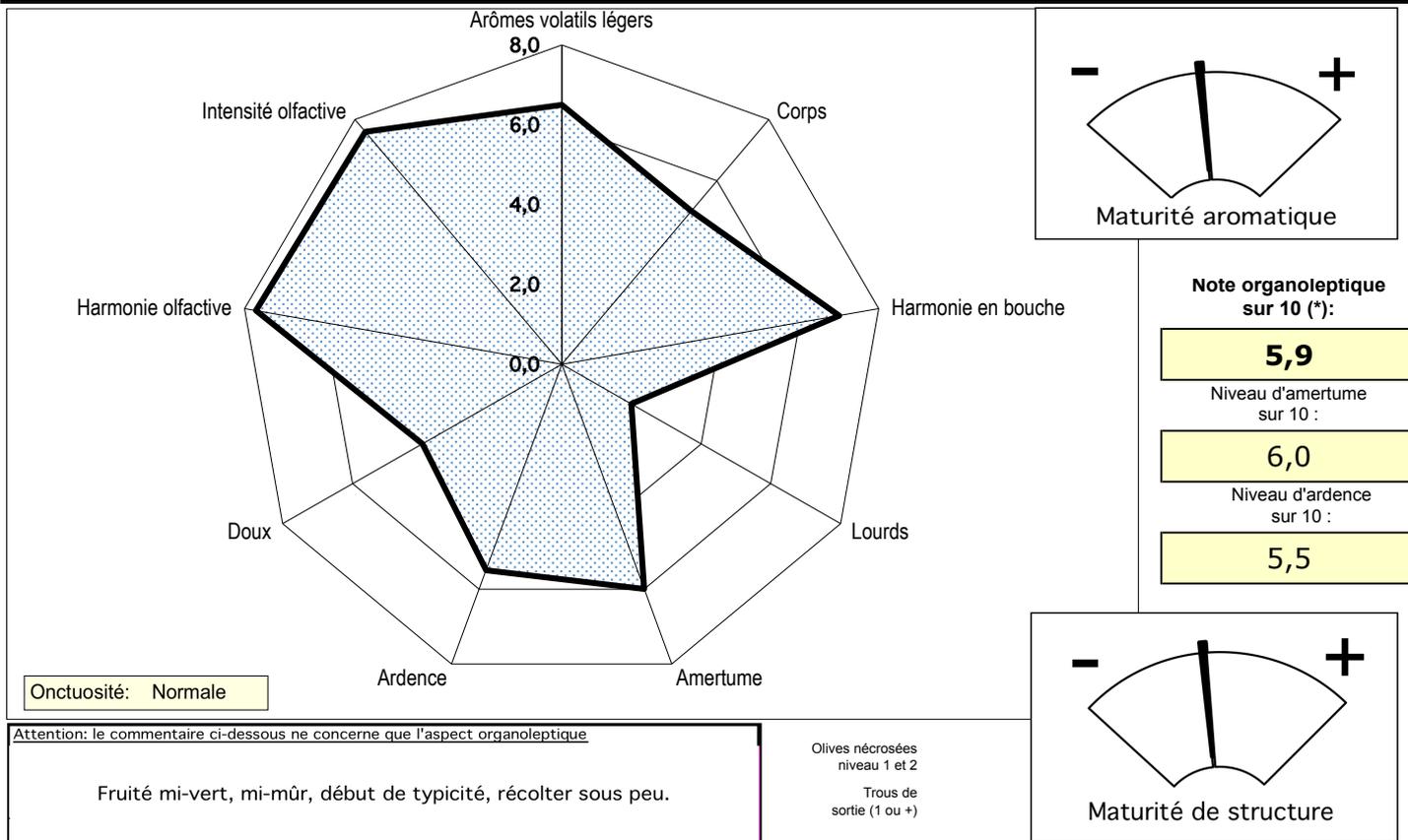
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	15,8%	17,2%	19,5% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	10,7%	11,7%	13,2% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	58%		Couleur de l'huile E6

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	0,62	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Augmenter de 7 %