

FICHE DE RÉSULTATS D'ANALYSE D'ÉCHANTILLON D'OLIVES

Date d'analyse	14 nov 17	Référence CTO :	KB 01 2017	OM30-C
Lot	Mas d'Escattes	Synd. 30	Nîmes Courbessac	Date de récolte :
N° arbre réf :	La Manuelle	Stade couleur:	100%	13 nov 17
Variété :	Négrette	Poids moyen d'une olive:	1,71 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	16,2%	49,7%	34,1%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,28 g	0,85 g	0,58 g

-6%

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 :	13,1%	14,3%	15,9% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	10,3%	11,2%	12,4% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	64%		Couleur de l'huile G9-F9

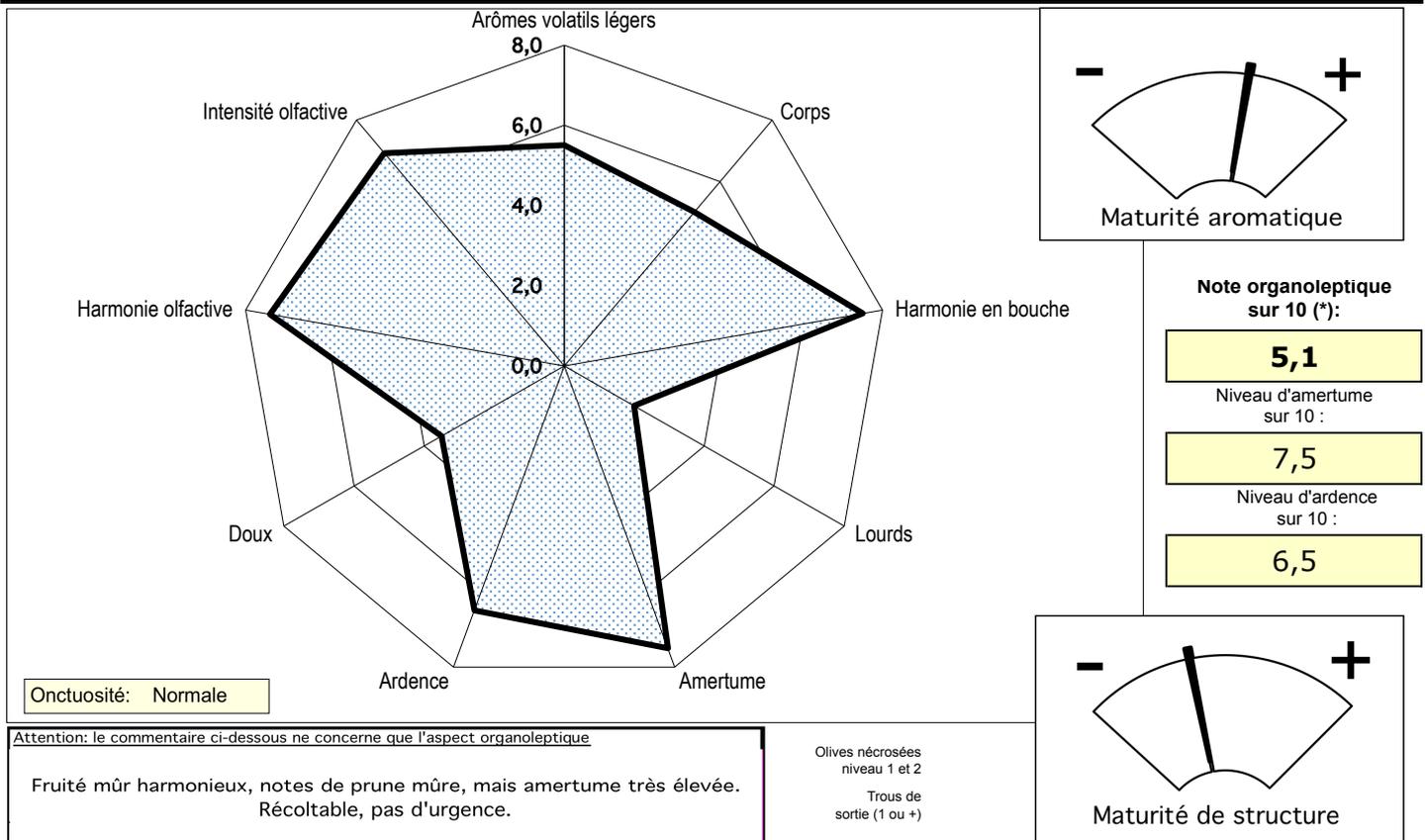
Dans l'hypothèse d'une teneur en eau de 40 % (suite à une période de dessèchement), le rendement pourrait atteindre:

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,48	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:	77%
---	------	--	------------

77%

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