

**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	<b>28 nov 17</b>	Référence CTO :	<b>MA 01 2017</b>	<b>OCM30-C</b>
<b>Lot</b>	<b>Mas d'Escattes</b>	<b>Synd. 30</b>	<b>Nîmes Courbessac</b>	<b>Date de récolte :</b>
<b>N° arbre réf :</b>	La Manuelle	<b>Stade couleur:</b>	90%	<b>27 nov 17</b>
<b>Variété :</b>	Picholine	<b>Poids moyen d'une olive:</b>	2,23 g	

**Composition des olives**

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
<b>Composition des olives: pourcentages</b>	19,8%	51,8%	28,4%
<b>Composition des olives: poids moyen par olive</b>	0,44 g	1,15 g	0,63 g

-11%

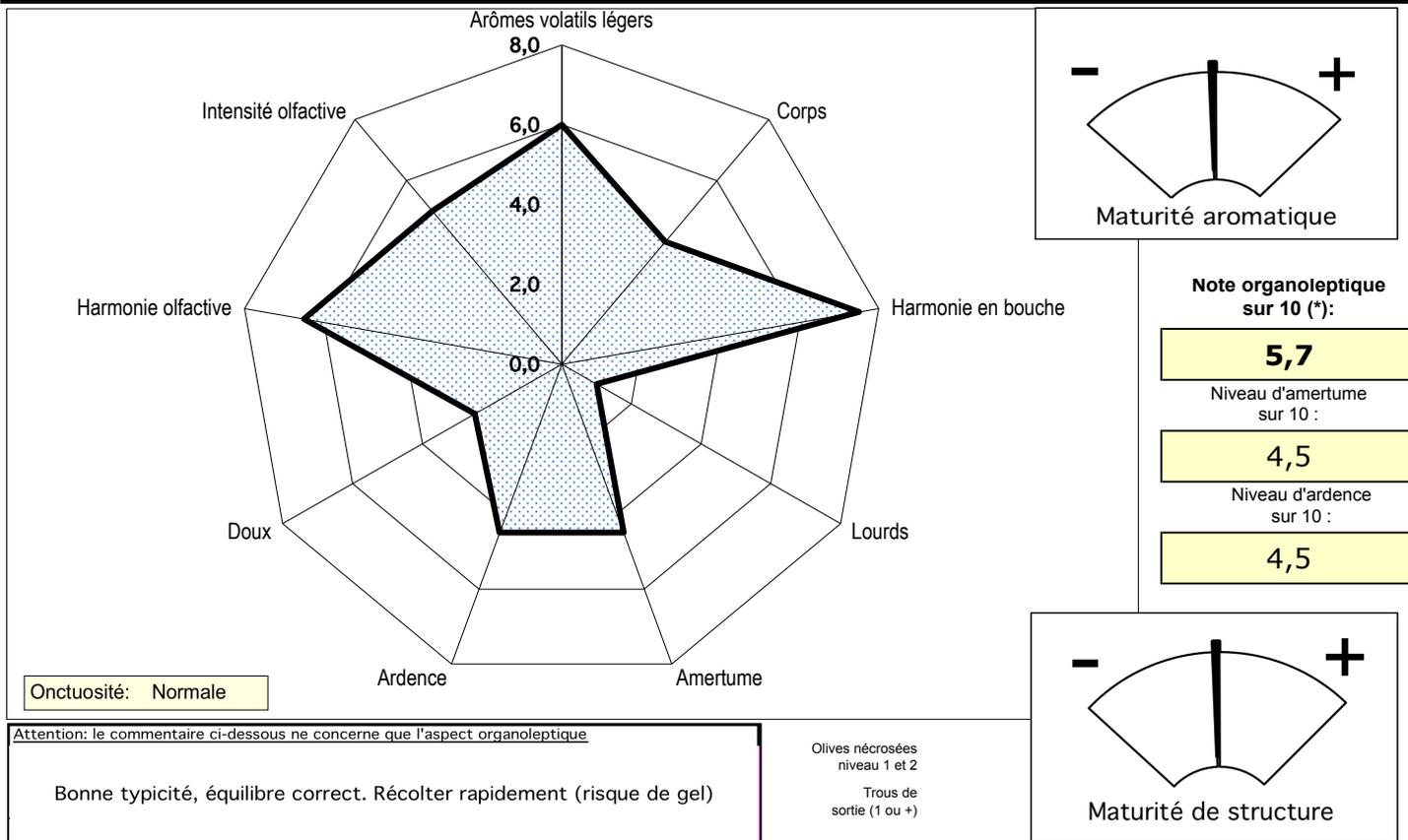
**Rendement en huile et trituration**

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives		litres d'huile / 100Kg d'olives
<b>Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :</b>	17,2%	<b>18,8%</b>	<i>Dans l'hypothèse d'une teneur en eau de 40 % (suite à une période de dessèchement), le rendement pourrait atteindre:</i>	21,3% (L/100 kg)
<b>Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :</b>	11,2%	<b>12,2%</b>		13,8% (L/100 kg)
<b>Taux d'extraction obtenu:</b>	56%		<b>Couleur de l'huile</b>	F8

**Rendement biologique**

<b>Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse</b>	0,70	<b>Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction du RB moyen de la variété et du calibre des fruits:</b>	<b>90%</b>
--	------	---	------------

**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