

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	05 oct 17	Référence CTO :	ED 10 2017	OCM84-C
Lot	Oliversion	Gov 84	Cucuron	Date de récolte : 04 oct 17
N° arbre réf :	C074	Stade couleur:	1%	
Variété :	Aglandau	Poids moyen d'une olive:	3,68 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	16,6%	59,6%	23,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,61 g	2,20 g	0,87 g

+29%

Rendement en huile et trituration

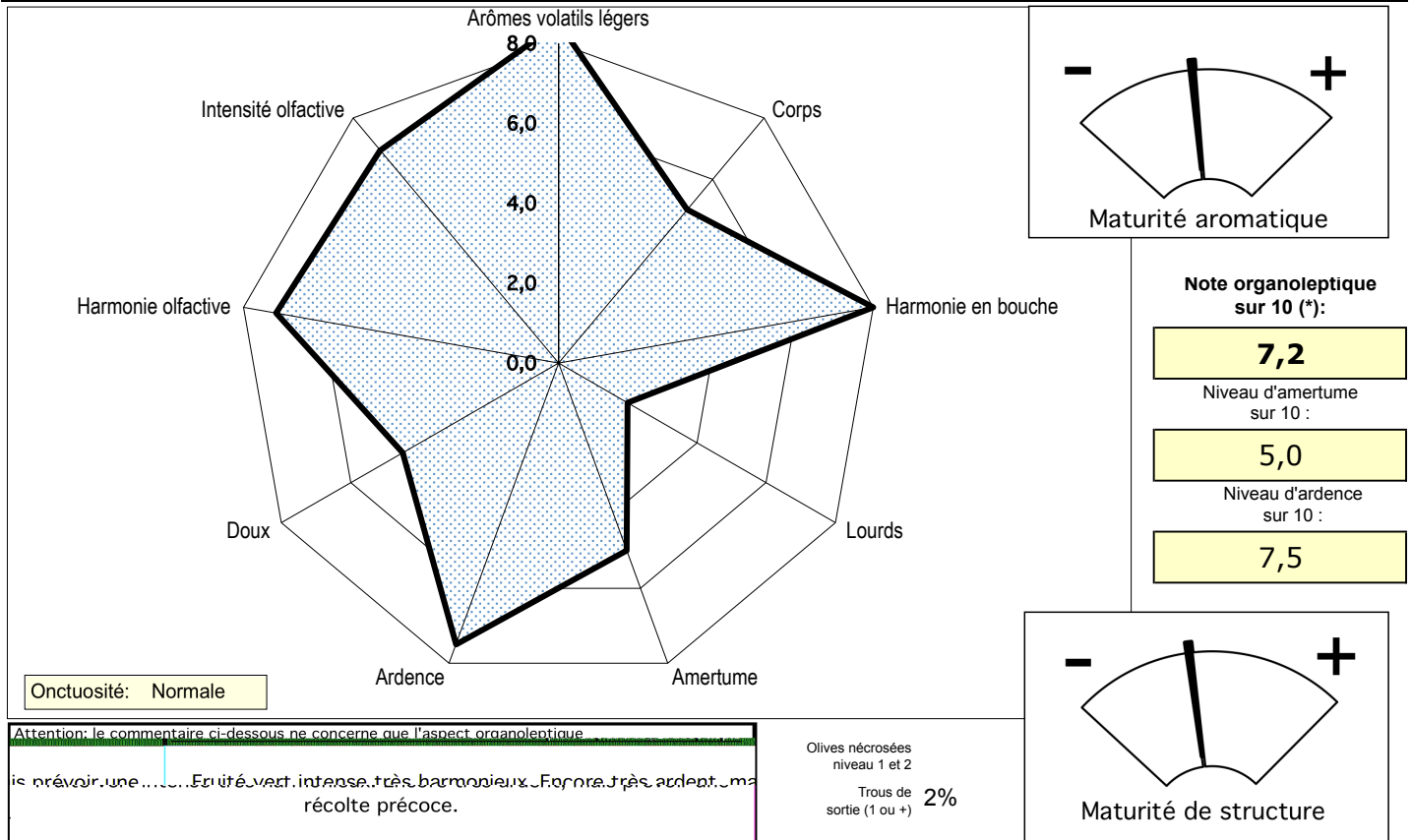
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	14,4%	15,7%	19,6% (L/100 kg)
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,7%	12,7%	15,9% (L/100 kg)
Taux d'extraction obtenu:	70%		Couleur de l'huile B2

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	0,70	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