

ANALYSER VOS OLIVES

Connaître votre matière première pour mieux piloter votre campagne

5 indicateurs clés • Résultats dans la demi-journée

La connaissance précise des caractéristiques des olives constitue une information précieuse pour le producteur comme pour le moulinier. Notre laboratoire propose une prestation permettant de caractériser rapidement les lots d'olives et d'obtenir, dans la demi-journée, **cinq indicateurs complémentaires** pour mieux suivre leur évolution et leur potentiel.

Humidité Exprimé en %	Teneur en Huile Exprimé en %	Matière sèche non grasse Exprimé en %	Poids moyen d'une olive Exprimé en g	Rendement en huile estimé Exprimé en kg d'huile pour 100 kg d'olives
				

Pourquoi analyser vos olives ?

Les caractéristiques des olives évoluent au cours de leur maturation et peuvent varier selon les variétés, les parcelles, les conditions climatiques et les pratiques culturales.

Une analyse réalisée à différents moments permet de **suivre cette évolution avec des données objectives**.



Un outil pour les producteurs

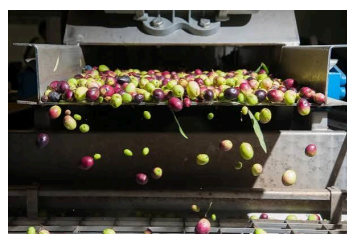
Mieux connaître le potentiel de vos olives

L'analyse vous permet de disposer d'un état des lieux objectif de vos lots. En répétant les prélèvements au cours de la maturation, vous pouvez suivre l'évolution et ainsi déterminer la date de récolte en fonction du produit recherché.



Un outil pour les mouliniers

Une meilleure connaissance des lots entrants



Pour le moulin, la caractérisation analytique constitue un outil complémentaire de suivi de la matière première. Elle permet de caractériser les différents lots d'olives à la réception mais également d'observer l'évolution des caractéristiques des apports au cours de la campagne. **Cette analyse permet de partager avec le producteur une information objective sur la matière première.** Elle constitue également un outil pour le suivi des performances observées après trituration.

Ce que nous faisons

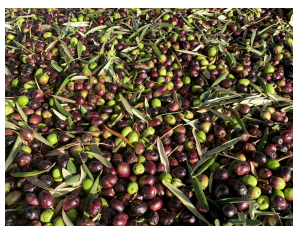
Cette prestation ne remplace pas les observations agronomiques, elle apporte **une donnée analytique complémentaire** permettant de mieux caractériser la matière première et d'éclairer les décisions prises au cours de la campagne.

Un seul prélèvement. Cinq indicateurs. Des résultats dans la demi-journée.

INFOS PRATIQUES

Echantillon :

1 kg d'olives



Paramètres : 5

Délai : ½ journée à
réception

Tarifs

25,00 € HT/
échantillon

SYNERGIE LAB

1er laboratoire français doté de l'OLIVESCAN

Premier laboratoire de la région Occitanie accrédité pour les analyses d'huiles d'olive en 2020, SYNERGIE LAB, par ailleurs très investi dans l'analyse des vins et le conseil œnologique, est le **premier laboratoire français** équipé de cette technique.



Nos partenaires



FOSS



SYNDICAT AOC
HUILE D'OLIVE DU ROUSSILLON

Contact

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter !

SYNERGIE LAB : Vous garantir la valorisation et la réputation de vos productions.

Adresse : 3038 avenue de Prades 66000 Perpignan

Téléphone : 09 71 16 38 37 Site web : www.synergie-lab.com

