



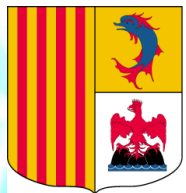
Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Partenaire principal



Expérimentation SERFEL:

Caractéristiques organoleptiques

Christian Pinatel

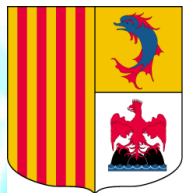


Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Partenaire principal



Rappel des objectifs

« Connaître les relations entre la quantité d'huile produite et sa qualité »



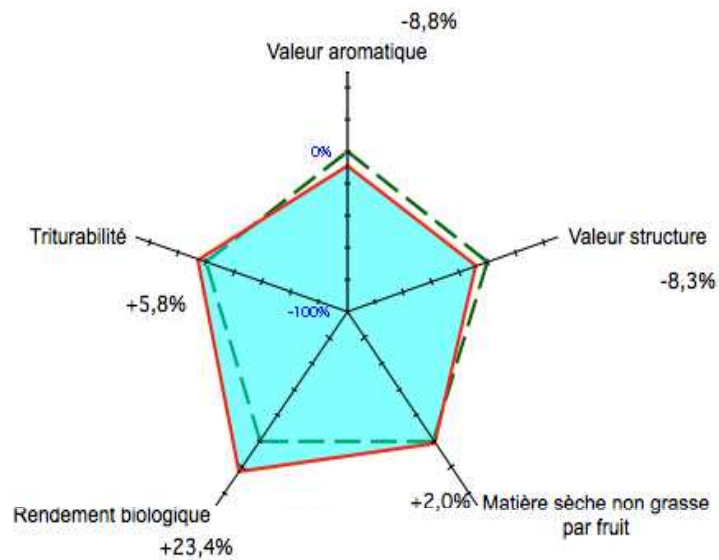
Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Partenaire principal



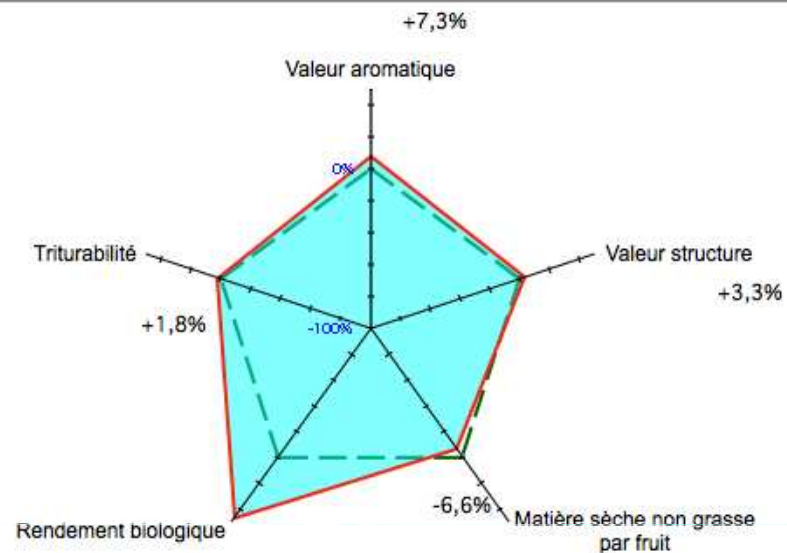
	Irri	Ferti	2009	2010	2011	2012	Moy: kg/arb	L/ha
A	I	N	0,9	3,6	3,0	7,0	3,6	1002
B	I	N/2	0,8	4,0	1,8	5,8	3,1	853
C	I/2	N	1,0	4,2	3,3	5,3	3,4	953
D	I/2	N/2	0,9	2,5	2,2	5,7	2,8	787
NI	NI	N/2	0,6	2,5	2,2	4,1	2,3	650



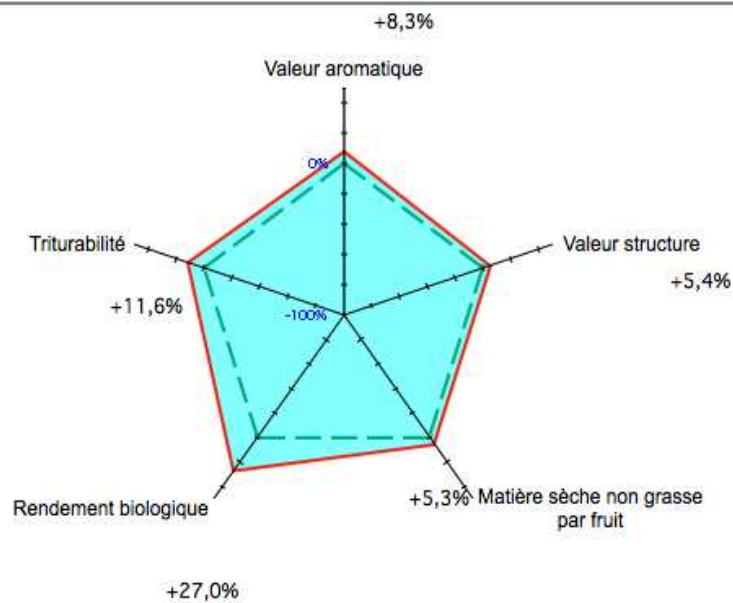
A



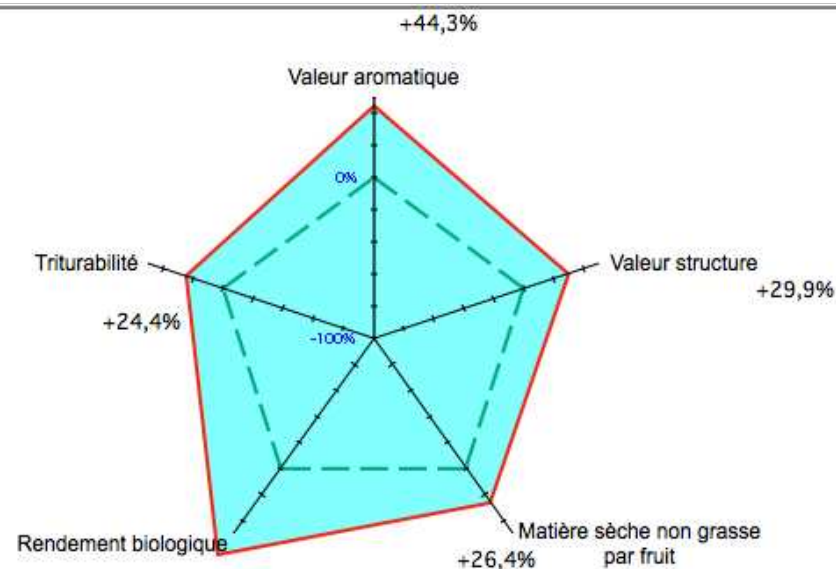
B



C



NI



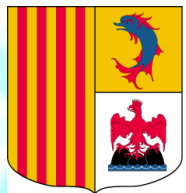


Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Partenaire principal



Litres d'huile par arbre	Parcelle	Date Récolte	Intensité de la coloration	Poids moyen des fruits	Note organoleptique	Arômes volatils légers	Harmonie en bouche	Amer moyenne	Ardence	Commentaire
3,4	A1	3/11/10	3%	2,3 g	5,4	6,0	6,5	2,0	3,4	Ensemble léger et harmonieux.
2,7	A2	3/11/10	15%	2,7 g	6,0	6,9	7,2	2,8	4,6	Équilibré.
4,6	A3	3/11/10	15%	2,6 g	4,5	4,2	5,2	0,9	2,0	Fruité mûr équilibré plutôt léger.
3,5	A1	26/10/11	15%	3,7 g	5,5	5,4	6,3	1,4	3,1	Fruité mi-mûr, assez léger.
0,6	A2	26/10/11	15%	3,9 g	4,8	4,5	6,5	1,1	4,3	Fruité mi-vert, mi-mûr léger et harmonieux.
5,1	A3	26/10/11	2%	3,6 g	4,8	4,1	5,7	1,3	2,5	Assez plat dans l'ensemble.
4,3	A1	29/10/12	0%	2,7 g	4,8	4,0	7,0	0,9	3,1	Fruité vert léger.
7,3	A2	29/10/12	0%	2,4 g	5,6	5,7	6,7	1,1	3,9	Fruité vert léger.
9,4	A3	29/10/12	0%	2,5 g	5,8	6,1	7,7	1,1	4,2	Fruité vert correct.
2,3	Ni1	3/11/10	2%	2,5 g	5,9	6,4	7,5	1,2	3,3	Fruité mûr léger, faible structure.
2,6	Ni2	3/11/10	20%	2,8 g	4,6	5,3	5,1	1,1	3,4	Fruité mûr, peu intense.
2,5	Ni3	3/11/10	0%	2,7 g	5,7	6,3	6,3	2,5	3,3	Fruité mi-mûr.
2,0	Ni1	26/10/11	75%	2,0 g	6,2	8,0	7,5	5,5	6,3	Fruité vert intense et harmonieux.
2,6	Ni2	26/10/11	50%	2,0 g	6,1	7,4	7,2	3,5	4,9	Excellent fruité vert intense très harmonieux.
2,0	Ni3	26/10/11	80%	2,0 g	6,3	7,4	7,7	4,1	5,8	Excellent fruité vert intense.
3,9	Ni1	29/10/12	5%	3,7 g	6,9	8,1	7,9	4,9	6,0	Fruité vert typé Aglandau
3,3	Ni2	29/10/12	40%	5,0 g	6,8	8,1	7,9	4,3	5,4	Fruité mûr équilibré
5,0	Ni3	29/10/12	10%	3,8 g	6,8	8,1	7,8	3,4	5,4	Fruité assez intense, mi-mûr.



Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Partenaire principal



Composés phénoliques:

	Irri	Ferti	Moy: kg/arb	L/ha	Phénols mg/kg	Phénols: g/ha
A	I	N	3,6	1002	300	274,3
B	I	N/2	3,1	853	354	275,4
C	I/2	N	3,4	953	334	290,4
D	I/2	N/2	2,8	787	323	231,8
NI	NI	N/2	2,3	650	488	289,4



Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Partenaire principal



Picholine

	Irri	Ferti	2008	2009	2010	2011	2012	Moyenne
A	I	N		1,5	5,3	0,2	6,9	3,5
B	I	N/2		2,0	5,2	0,7	5,7	3,4
C	I/2	N		1,1	5,3	1,3	5,6	3,3
D	I/2	N/2		1,2	5,8	0,3	6,8	3,5
NI	NI	N/2		2,3	2,9	1,8	3,9	2,7

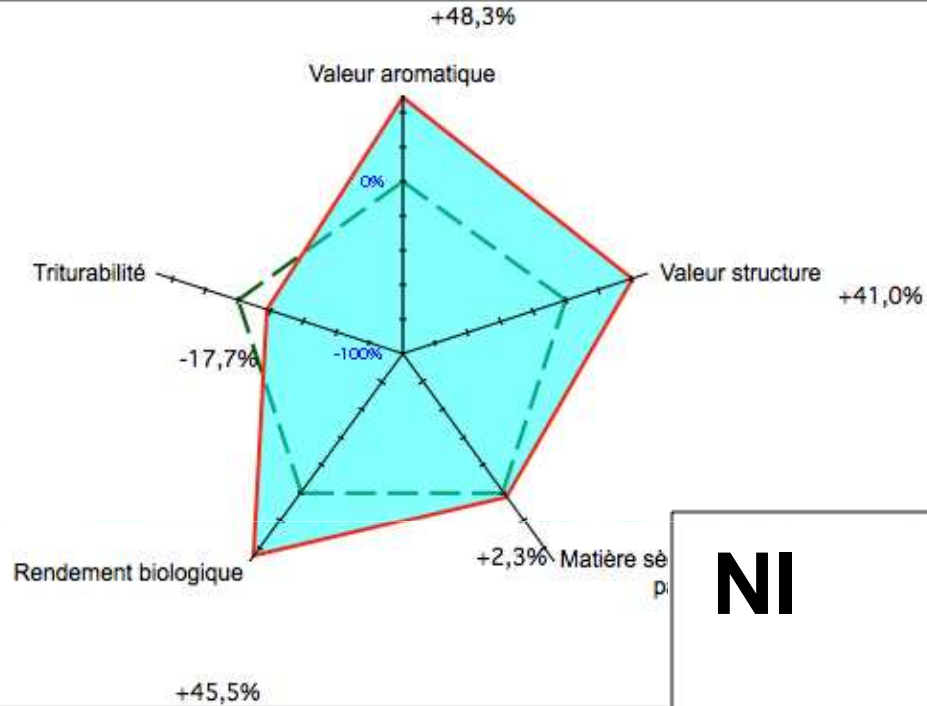


Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Partenaire principal

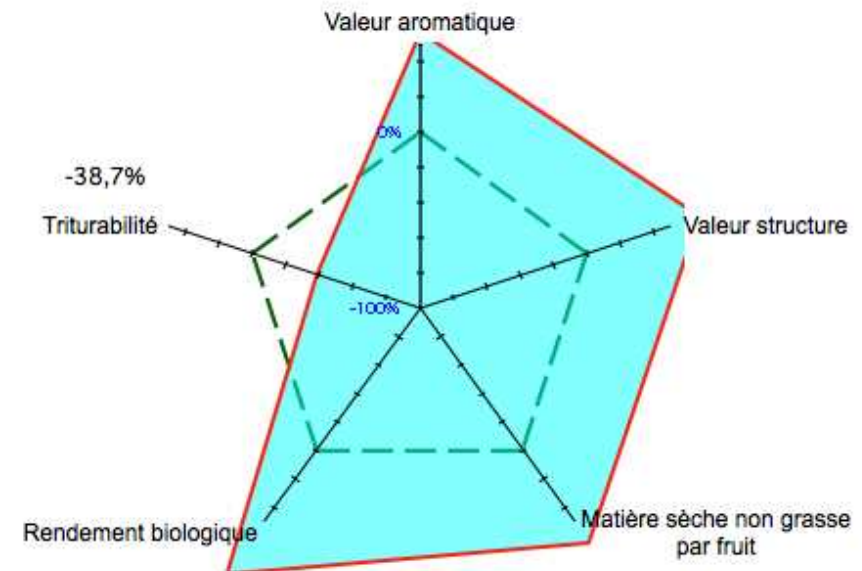


Afidol

D



NI





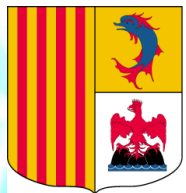
Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Partenaire principal



Afidol

Litres d'huile par arbre	Parcelle	Date Récolte	Intensité de la coloration	Poids moyen des fruits	Note organoleptique	Arômes volatils légers	Harmonie en bouche	Amer moyenne	Ardence	Commentaire
5,0	D1	15/11/10	10%	2,6 g	5,5	6,3	6,6	5,1	5,3	Fruité un peu faible.
6,4	D2	15/11/10	50%	3,0 g	5,8	7,3	7,0	6,4	5,0	Manque un peu d'arômes.
6,1	D3	15/11/10	80%	3,1 g	6,2	7,3	7,6	5,1	4,9	Excellent, très typé.
6,2	D1	13/11/12	0%	3,0 g	6,5	7,2	7,7	3,5	4,9	Fruité vert équilibré.
8,1	D2	13/11/12	0%	3,0 g	6,3	7,4	7,5	3,1	4,8	Fruité vert harmonieux et équilibré.
6,0	D3	13/11/12	3%	3,3 g	6,5	8,1	7,6	3,4	4,9	Fruité vert harmonieux.
3,2	NI1	8/11/10	70%	4,2 g	6,4	7,6	7,7	5,5	5,9	Fruité intense bien typé, amertume soutenue. Profil typique de la variété.
2,8	NI2	8/11/10	80%	4,7 g	6,1	7,2	7,5	5,1	4,2	Arômes typiques, légère surmaturité aromatique.
2,5	NI3	8/11/10	70%	4,2 g	5,7	6,6	6,8	6,1	4,6	Fruité en surmaturité, peu intense.
3,7	NI1	13/11/12	15%	4,0 g	6,3	8,2	7,4	6,8	6,6	Fruité vert intense, manque encore un peu de typicité variétale.
3,2	NI2	13/11/12	15%	5,1 g	6,2	7,4	7,9	5,3	5,1	Arômes typiques
4,7	NI3	13/11/12	3%	3,7 g	6,0	7,6	7,1	7,3	6,0	Fruité vert assez intense.

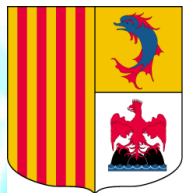


Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Partenaire principal



Composés phénoliques:

	Irri	Ferti	Moy: kg/arb	L/ha	Phénols mg/kg	Phénols: g/ha
A	I	N	3,5	962	353	309,9
B	I	N/2	3,4	941	329	282,5
C	I/2	N	3,3	920	411	345,0
D	I/2	N/2	3,5	977	458	408,1
NI	NI	N/2	2,7	746	672	457,6



Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Partenaire principal



Merci de votre attention

DIX ANS D'EXPÉRIMENTATION OLIVIER À LA SERFEL

LES PREMIERS ENSEIGNEMENTS



Partenaires techniques et financiers



Journée réalisée avec le soutien de la Région Languedoc Roussillon et de l'Union Européenne