



**Informe analítico de tres muestras de aceite de oliva virgen extra.**

**Muestra: monovarietal ARBEQUINA 2017**

Cliente: OLIVOPAMPA

Presentación: botella de vidrio de color verde de 500 mL.

Fecha de cata: 16 de mayo de 2017

Método empleado:

- Cata de certificación según normativa COI / T.20/Doc. Nº 15/Rev. 8, Nov. 2015
- Cata descriptiva, adaptación a partir del Reglamento CE 2568/91

Número de integrantes del panel de cata: 8

Número de sesiones: 1

**Resultados**

Atributos positivos	Intensidad <sup>(1)</sup>	CVR <sup>(2)</sup> (%)	DTS <sup>(3)</sup> (%)
Frutado	5.0	2.8	0.1
Amargo	3.0	10.5	0.3
Picante	3.9	15.3	0.6
Verde hoja/hierba	5.0	4.9	0.2
Higuera	0.0	-	0.0
Tomate	2.9	10.1	0.5
Manzana	0.0	-	0.0
Banana	3.5	11.0	0.7
Almendra/fruto seco	3.0	7.0	0.2
Otros	2.5	14.0	0.5
Dulce	2.0	11.9	0.4
Astringente	0.0	-	0.1

<sup>(1)</sup> Mediana de las observaciones

<sup>(2)</sup> Coeficiente de variación robusta

<sup>(3)</sup> Desviación Típica Sólida

Defectos	Intensidad	CVR (%)	DTS (%)
Atrojado/ borras	0.0	-	0.0
Moho/humedad/suelo/tierra	0.0	-	0.0
Avinado/avinagrado/ácido/agrio	0.0	-	0.0
Aceituna helada/madera húmeda	0.0	-	0.0
Rancio	0.0	-	0.0
Otros defectos <sup>(3)</sup>	0.0	-	0.0

<sup>(4)</sup> Sólo se detallan los indicados por más del 33% de los catadores

**Categoría comercial: VIRGEN EXTRA**