



# 17° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI



## SCHEDA DI VALUTAZIONE SHELF LIFE

Spett.le Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44

70026 Modugno BA

*Olio Monovarietale*

**PICHOLINE**

### Caratteristiche sensoriali

Attributo	Dicembre 2019 / Febbraio 2020	Settembre 2020 (in parentesi la variazione percentuale rispetto alla prima valutazione)
Fruttato	5,9	5,2 (-13%)
Erba / Foglia	3,5	ND
Mandorla fresca	3,0	ND
Carciofo	3,0	ND
Pomodoro	1,5	ND
Mela	0,0	ND
Frutti di bosco	0,0	ND
Erbe aromatiche	0,0	ND
Amaro	5,7	5,7 (0%)
Piccante	6,1	5,7 (-6%)
Difetti	Assenti	Assenti
Giudizio (voto)	8,0	7,7

### Analisi chimiche (dicembre 2019/febbraio 2020)

Acido eicosanoico	0,41
Acido eicosenoico	0,31
Acido eptadecanoico	0,06
Acido eptadecenoico	0,10
Acido linoleico	9,19
Acido linolenico	0,93
Acido oleico	72,49
Acido palmitico	12,94
Acido palmitoleico	0,94
Acido stearico	2,45
Polifenoli totali	752

Capo Panel ASSAM

*Dott.ssa Barbara Alfei*