

La diffusion de ce document ainsi que les analyses nécessaires à l'établissement de son contenu sont réalisées pour le compte de France Olive Production et ont été financées par l'Union Européenne et France AgriMer dans le cadre du programme opérationnel 2023-2025 (règlement (UE) 2021-2215 du 2 déc 2021).

### FICHE DE RÉSULTATS D'ANALYSE D'ÉCHANTILLON D'OLIVES

Date d'analyse:	03 oct 23		PO-26-C	
<b>Lot:</b>	Nyons	Synd. 26	Date de récolte : <b>02 oct 23</b>	
N° arbre réf :	Terriers	Stade couleur:		0%
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:		2,92 g

### Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	15,0%	57,2%	27,8%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,44 g	1,67 g	0,81 g

-24%

### Rendement en huile et triturabilité

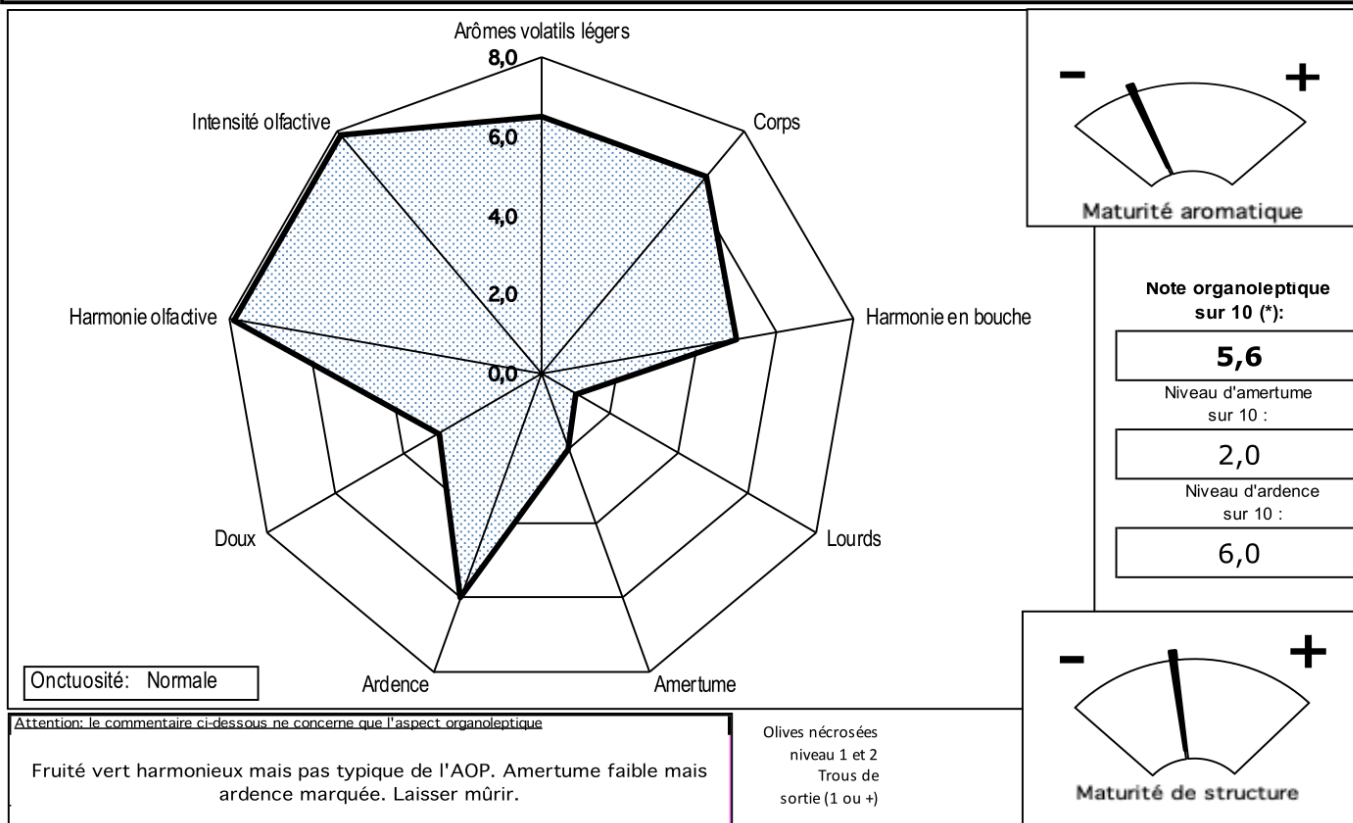
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	12,5%	<b>13,7%</b>	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'une jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	10,7%	<b>11,7%</b>	
Taux d'extraction obtenu:	71%		

### Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,54	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	<b>70%</b>
--	------	--	------------

70%

### 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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Augmenter de 88 %