

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:	07 nov 23		Date de récolte: 06 nov 23	
Lot:	Nyons		Synd. 26	
N° arbre réf :	Terriers	Stade couleur:	20%	B2 B3
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,45 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,6%	56,9%	25,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,61 g	1,96 g	0,88 g

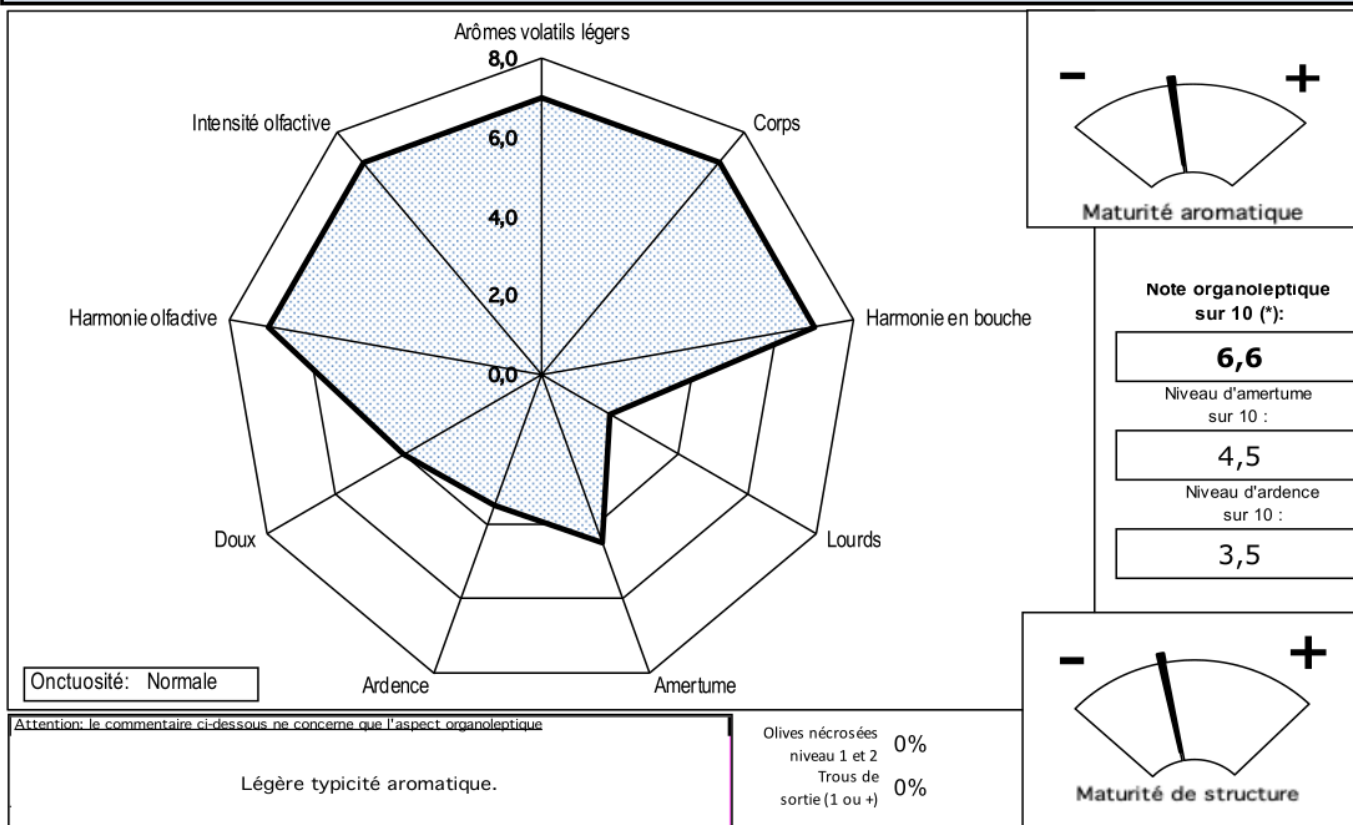
Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	15,2%	16,7%	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 :	13,9%	15,3%	
Taux d'extraction obtenu:	79%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,69	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	86%
--	------	--	------------

Analyse organoleptique



Attention: le commentaire ci-dessous ne concerne que l'aspect organoleptique

Légère typicité aromatique.

(*) 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: Réduire de 3 %