

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:	14 nov 23	Date de récolte:	13 nov 23
Lot:	Buis les Baronnies Syndicat de la Tanche		
N° arbre réf :	Coste	Stade couleur:	45%
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,18 g
			B2

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	21,0%	55,4%	23,5%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,88 g	2,32 g	0,98 g

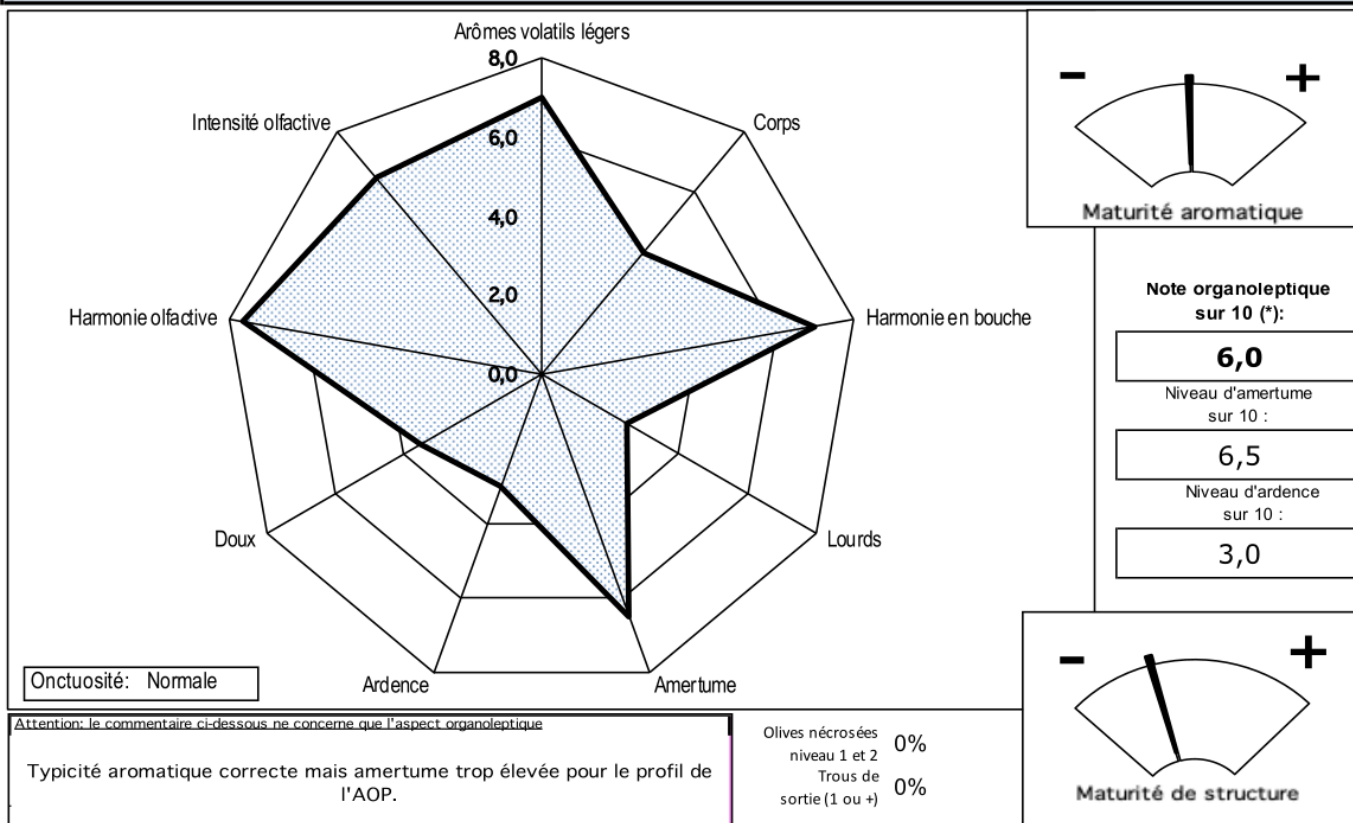
Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	18,8%	20,6%	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 :	17,0%	18,6%	
Taux d'extraction obtenu:	81%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,89	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	106%
--	------	--	-------------

Analyse organoleptique



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

Typicité aromatique correcte mais amertume trop élevée pour le profil de l'AOP.

(*) 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 44 %