

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:	12 nov 23
Lot:	Venterol	Syndicat de la Tanche	
N° arbre réf :	La Croix	Stade couleur:	15%
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	2,90 g
			B2-C3

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	20,7%	52,7%	26,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,60 g	1,53 g	0,77 g

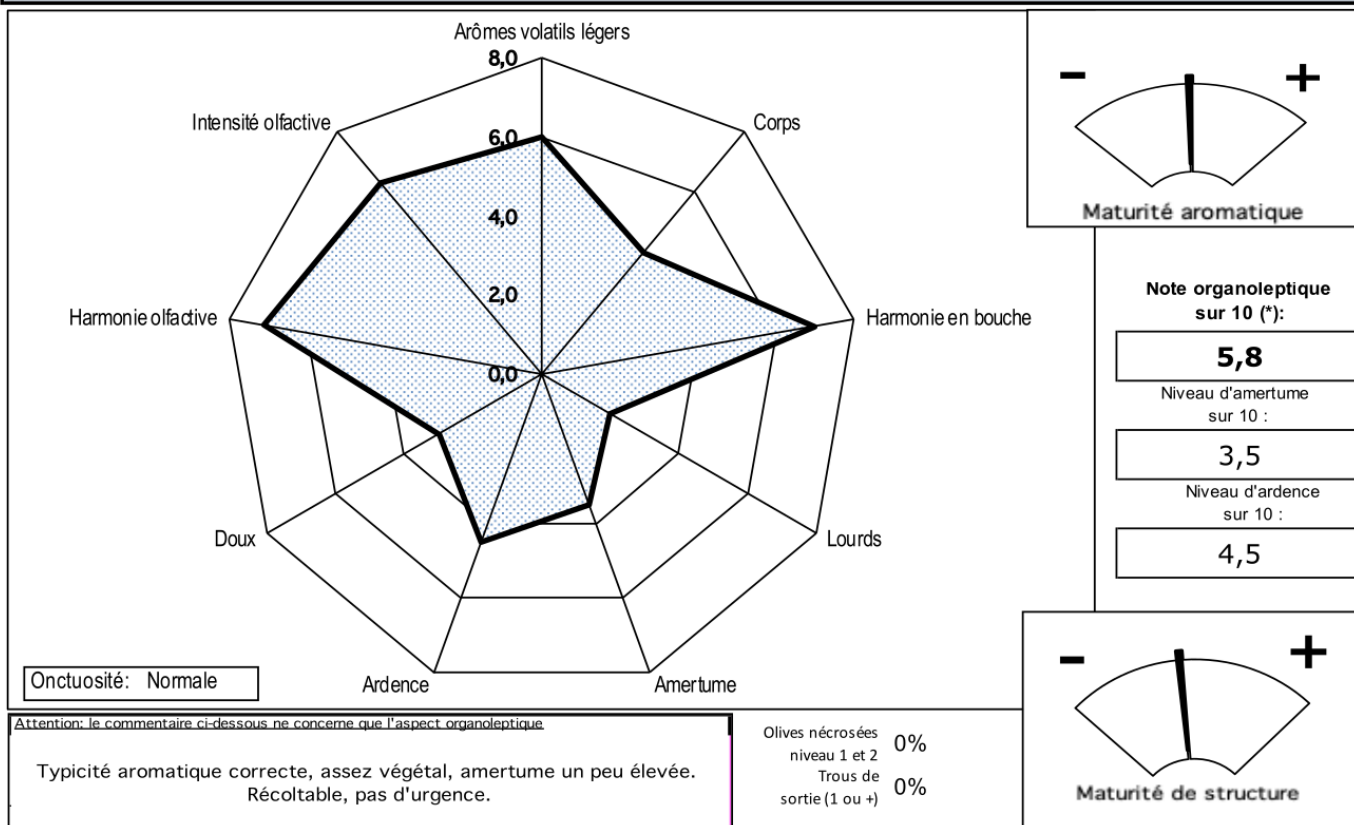
Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	18,3%	20,1%	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 :	15,4%	16,9%	
Taux d'extraction obtenu:	74%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,78	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	104%
---	------	---	-------------

Analyse organoleptique



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

Typicité aromatique correcte, assez végétal, amertume un peu élevée.
Récoltable, pas d'urgence.

(*) 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 %