

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:	21 nov 23	Date de récolte: 20 nov 23
<b>Lot:</b>	<b>Nyons</b>	<b>Synd. 26</b>
<b>N° arbre réf :</b>	Terriers	<b>Stade couleur:</b> 75%
<b>Variété :</b>	Tanche	<b>Poids moyen d'une olive:</b> 3,04 g
		B2 B3

### Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
<b>Composition des olives: pourcentages</b>	21,7%	48,5%	29,7%
<b>Composition des olives: poids moyen par olive</b>	0,66 g	1,48 g	0,90 g

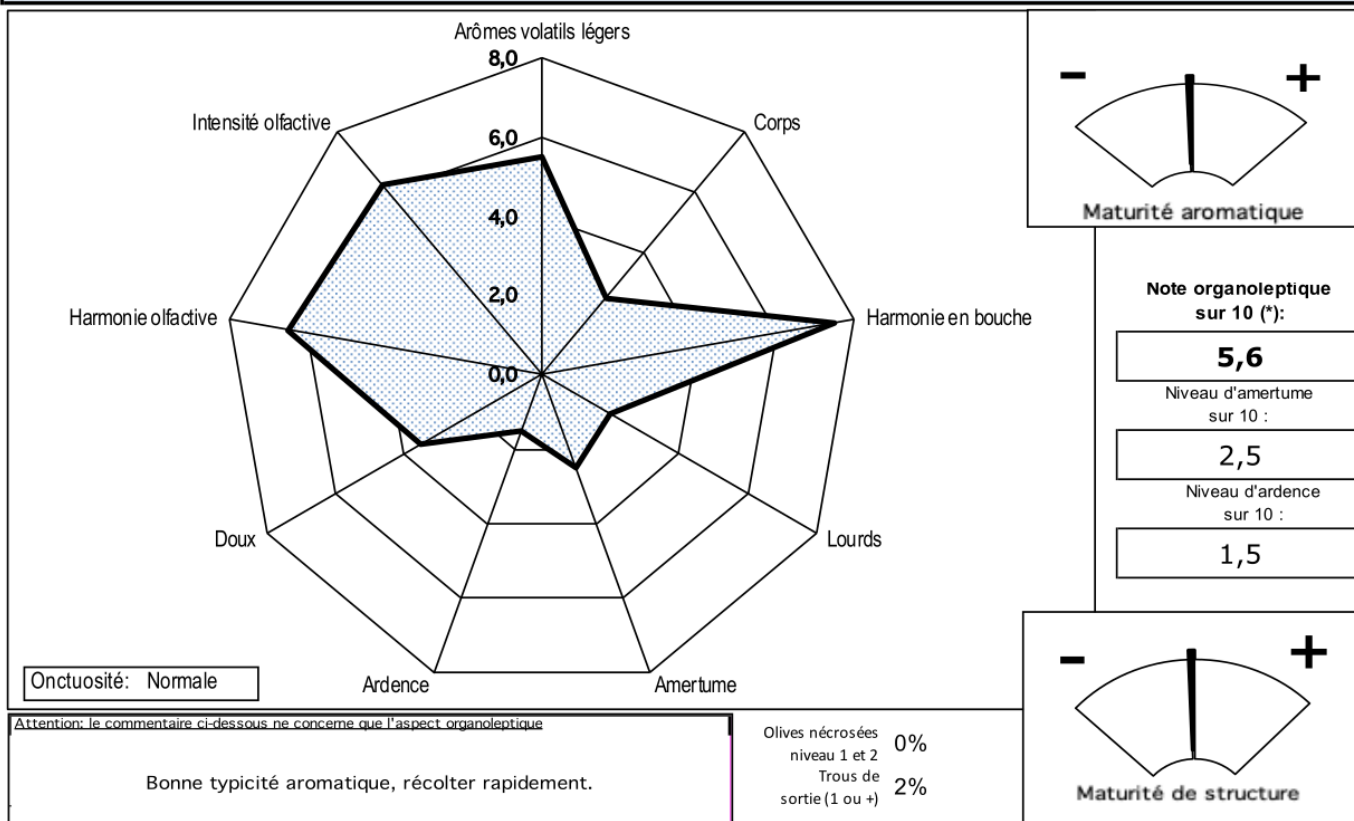
### Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
<b>Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :</b>	19,0%	<b>20,9%</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.
<b>Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :</b>	18,5%	<b>20,3%</b>	
<b>Taux d'extraction obtenu:</b>	85%		

### Rendement biologique

<b>Rendement Biologique :</b> RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,73	<b>Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:</b>	<b>90%</b>
---	------	---	------------

### 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