

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	
Lot:	Buis les Baronnies		Synd. 26	
N° arbre réf :	Coste	Stade couleur:	65%	B2 B3
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,51 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	21,7%	51,8%	26,4%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,76 g	1,82 g	0,93 g

-13%

Rendement en huile et triturabilité

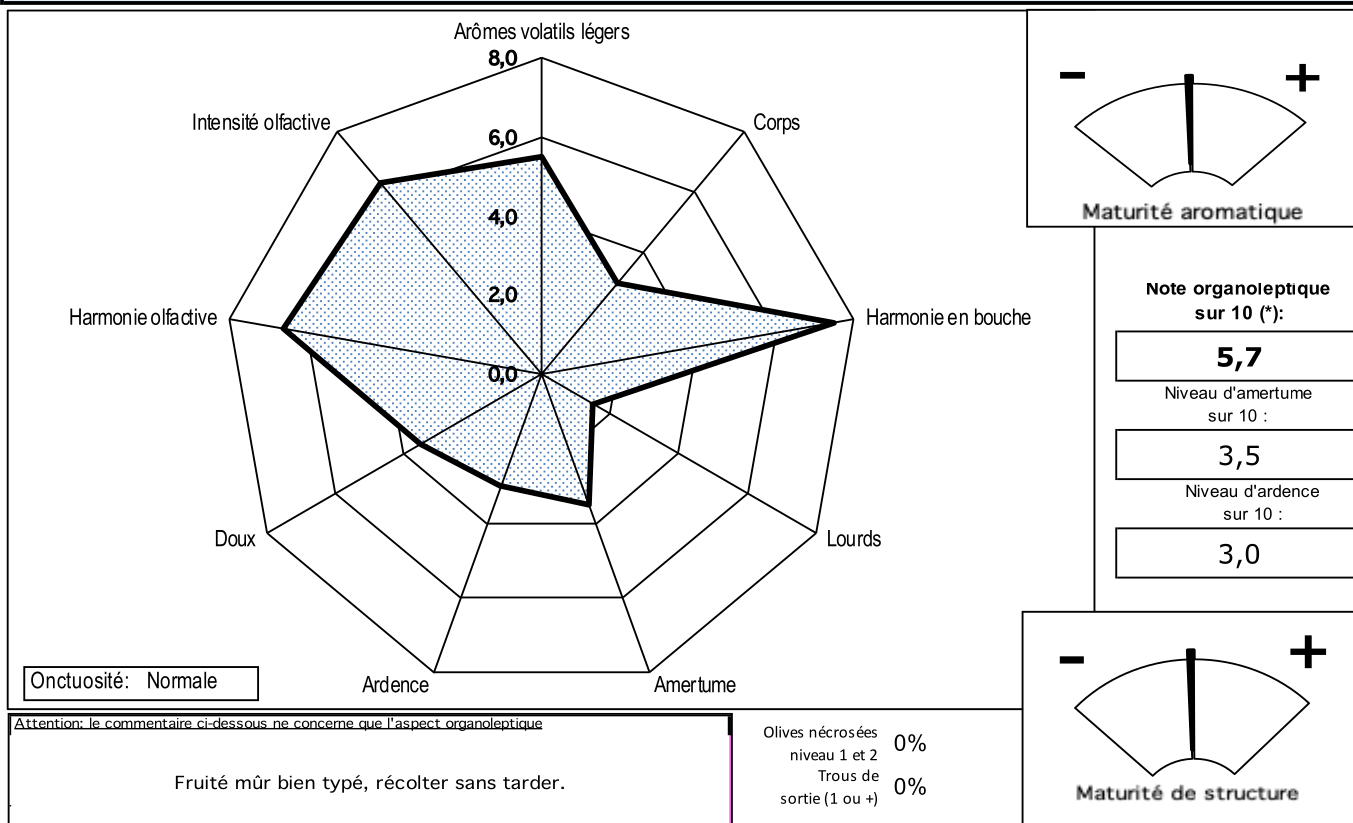
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	19,3%	21,2%	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le 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 :	16,5%	18,1%	
Taux d'extraction obtenu:	76%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,82	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	100%
--	------	--	-------------

100%

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