

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: | 31 oct 23 | Date de récolte: 30 oct 23 | | |
| Lot: | Venterol | Syndicat de la Tanche | | |
| N° arbre réf : | La Croix | Stade couleur: | 15% | B3-B4 |
| Variété : | Tanche | Poids moyen d'une olive: | 3,03 g | |

Composition des olives

| | Huile | Eau | Matière sèche non grasse |
|--|--------|--------|--------------------------|
| Composition des olives: pourcentages | 16,6% | 59,7% | 23,7% |
| Composition des olives: poids moyen par olive | 0,50 g | 1,81 g | 0,72 g |

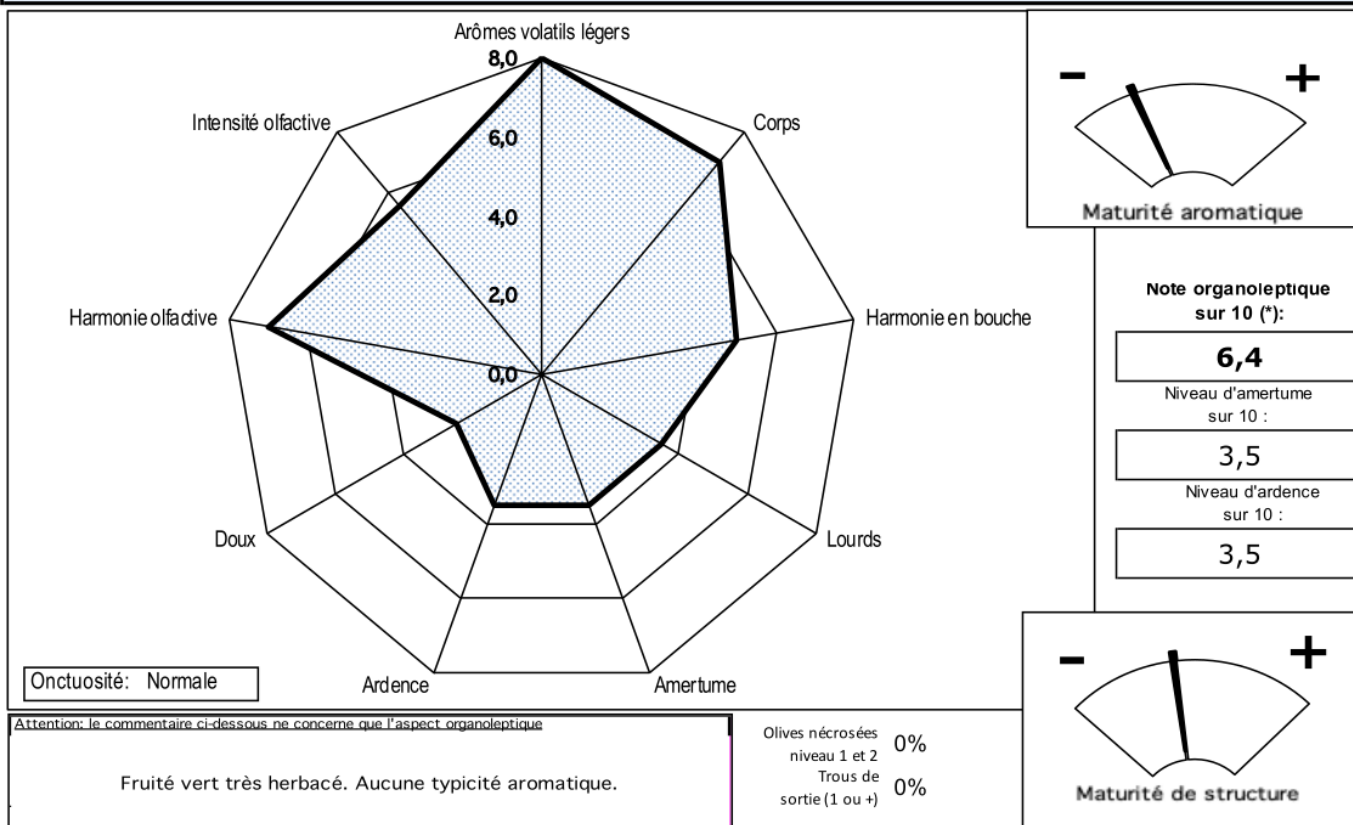
Rendement en huile et triturabilité

| | Kg d'huile/100kg d'olives | litres d'huile / 100Kg d'olives | |
|---|---------------------------|---------------------------------|---|
| Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile : | 14,3% | 15,7% | 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 : | 12,3% | 13,5% | |
| Taux d'extraction obtenu: | 74% | | |

Rendement biologique

| | | | |
|---|------|---|------------|
| Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse | 0,70 | Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits: | 96% |
|---|------|---|------------|

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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Réduire de 12 %