

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:	08 oct 24	Date de récolte :	07 oct 24
Lot:	Venterol	Synd. Tanche	PO-26-C
N° arbre réf :	La Croix	Stade couleur:	9% 2% jaune - 7% B2-B3
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,75 g

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	16,0%	62,6%	21,4%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,60 g	2,35 g	0,80 g

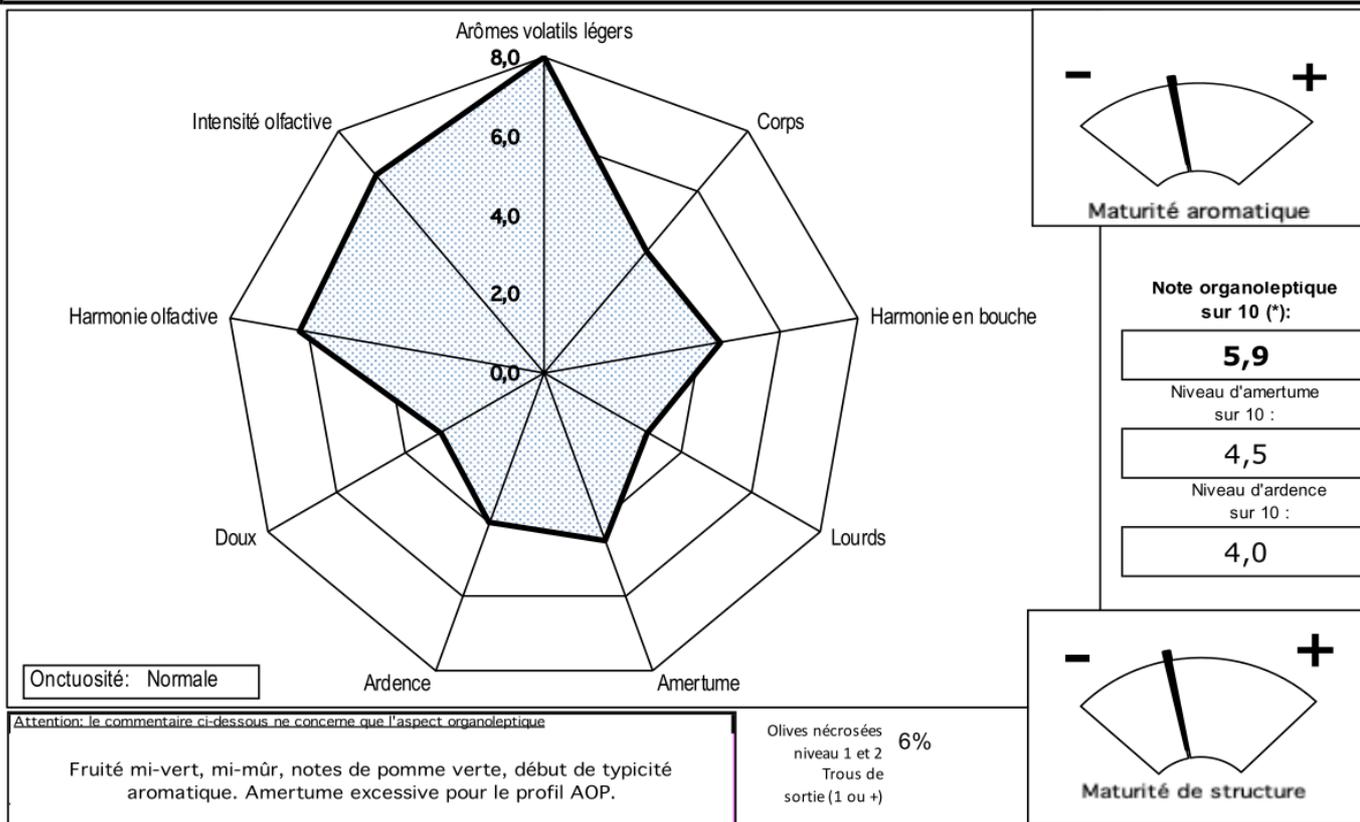
Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	13,9%	15,3%	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 :	11,4%	12,5%	
Taux d'extraction obtenu:	72%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,75	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	98%
---	------	---	------------

Analyse organoleptique



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

Fruité mi-vert, mi-mûr, notes de pomme verte, début de typicité aromatique. Amertume excessive pour le profil 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 32 %