

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:	19 nov 24	Date de récolte :	18 nov 24
<b>Lot:</b>	Venterol	Synd. Tanche	PO-26-C
N° arbre réf :		Stade couleur:	80%
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,28 g
			B1

### Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	20,6%	59,3%	20,1%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,88 g	2,54 g	0,86 g

-19%

### Rendement en huile et triturabilité

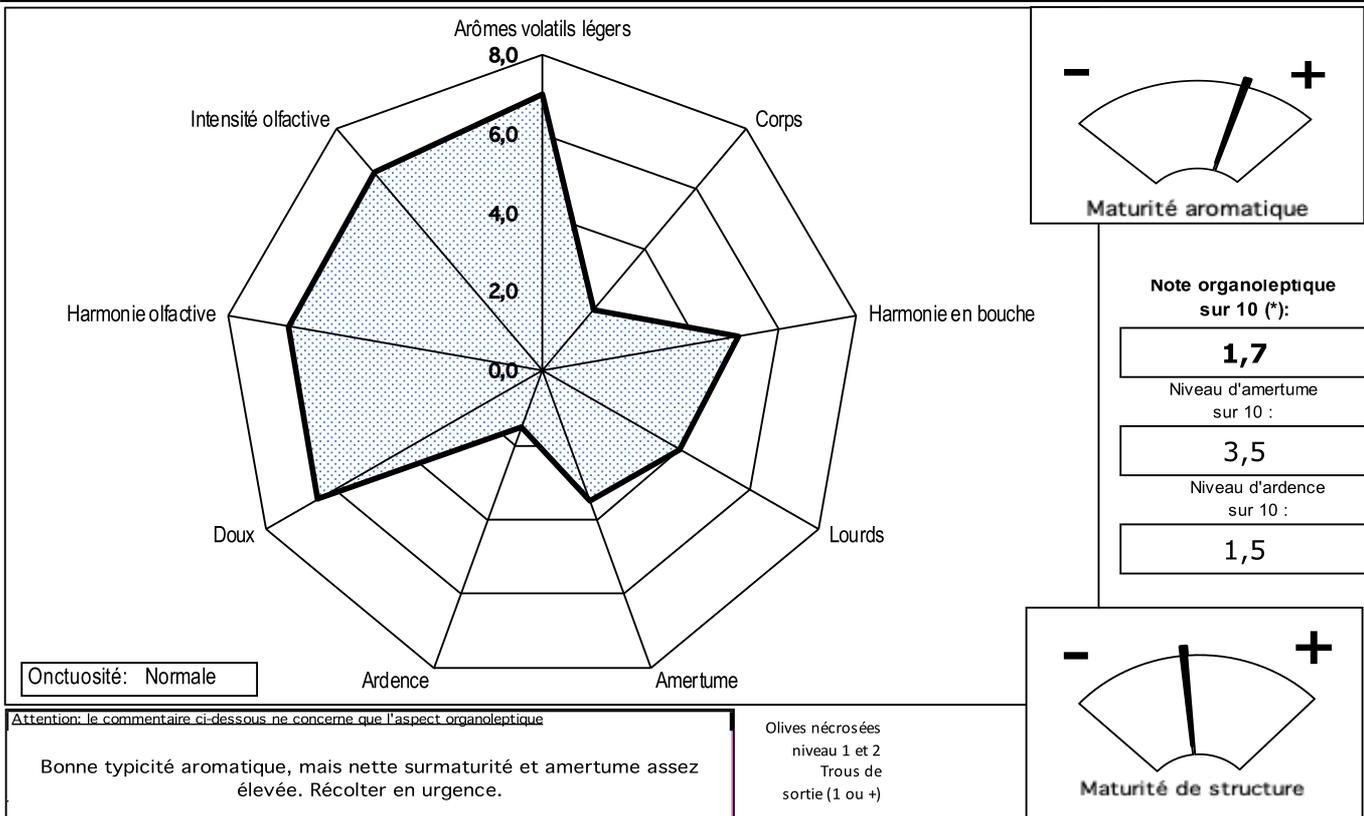
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	18,7%	<b>20,5%</b>	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'un jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	15,6%	<b>17,1%</b>	
Taux d'extraction obtenu:	76%		

### Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	1,03	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	<b>130%</b>
--	------	--	-------------

130%

### 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 29 %