

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:	<b>30 oct 24</b>	Date de récolte :	<b>29 oct 24</b>
<b>Lot:</b>	<b>Nyons</b>	<b>Synd. Tanche</b>	<b>PO-26-C</b>
<b>N° arbre réf :</b>	Terriers	<b>Stade couleur:</b>	35% B2/B3
<b>Variété :</b>	Tanche	<b>Poids moyen d'une olive:</b>	3,68 g

### Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
<b>Composition des olives: pourcentages</b>	16,7%	61,0%	22,3%
<b>Composition des olives: poids moyen par olive</b>	0,62 g	2,25 g	0,82 g

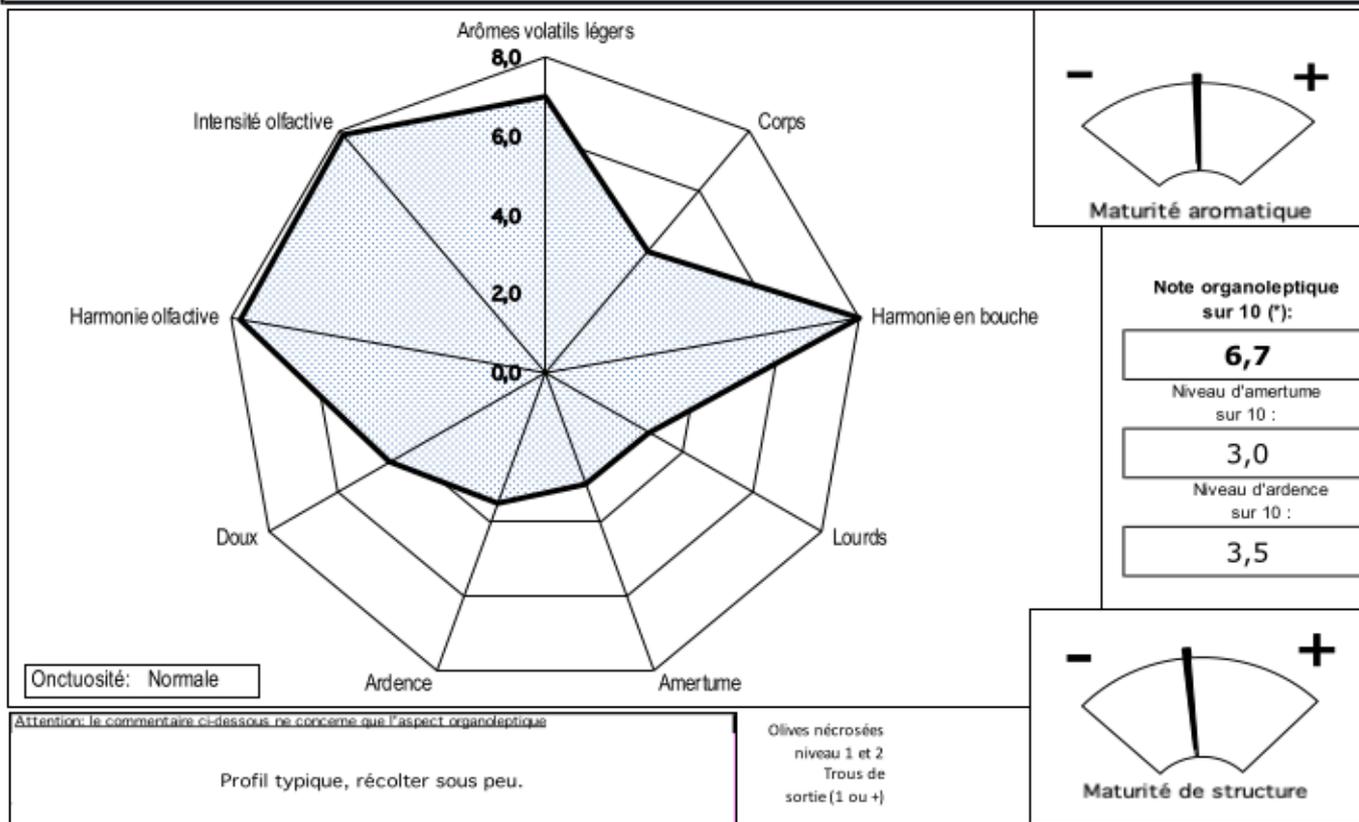
### Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
<b>Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :</b>	14,6%	<b>16,0%</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>	13,0%	<b>14,2%</b>	
<b>Taux d'extraction obtenu:</b>	78%		

### Rendement biologique

<b>Rendement Biologique :</b> RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,75	<b>Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:</b>	<b>97%</b>
---	------	---	------------

### Analyse organoleptique



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

Profil typique, récolter sous peu.

Olives nécrosées  
niveau 1 et 2  
Trous de  
sortie (1 ou +)

(\*) Cette note est établie en considérant que l'ardence et l'amertume sont optimales lorsque leurs intensités sont voisines de 60 % de celle du fruit

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Augmenter de 0 %