

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 25	Date de récolte :	06 oct 25	
<u>Lot:</u>	Buis les Baronnies	Synd.Tanche	PO-26-C	
N° arbre réf :	Coste	Stade couleur:	8%	Jaune
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,47 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,0%	59,4%	22,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,63 g	2,06 g	0,78 g

-26%

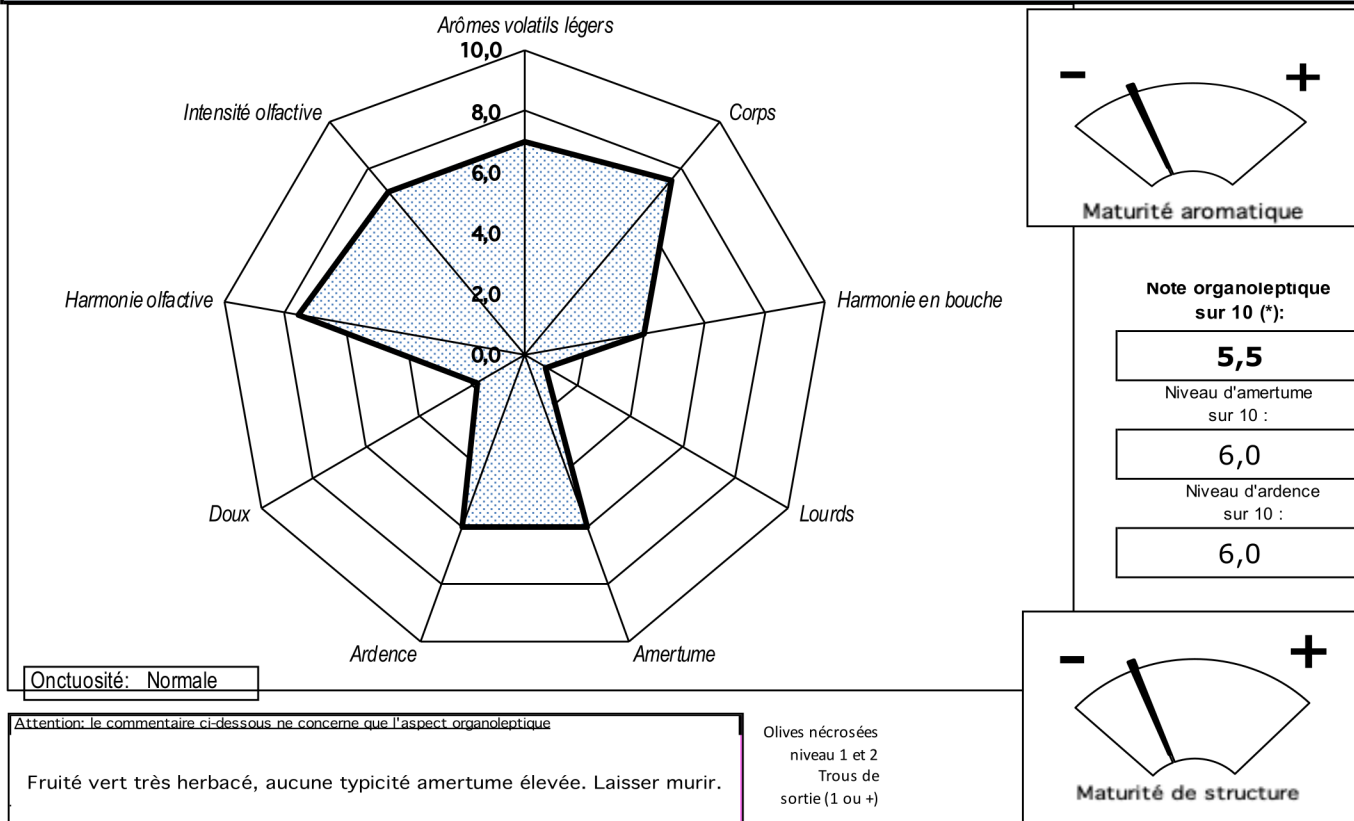
Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	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 maximal calculé à partir de la teneur en huile :	15,9%	17,4%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	12,9%	14,1%	
Taux d'extraction obtenu:	72%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,80	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	105%
--	------	--	------

105%

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