

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>	Nyons	Synd.Tanche		PO-26-C
N° arbre réf :	Terrriers	Stade couleur:	20%	B4
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,49 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,3%	58,8%	24,0%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,60 g	2,05 g	0,84 g

-21%

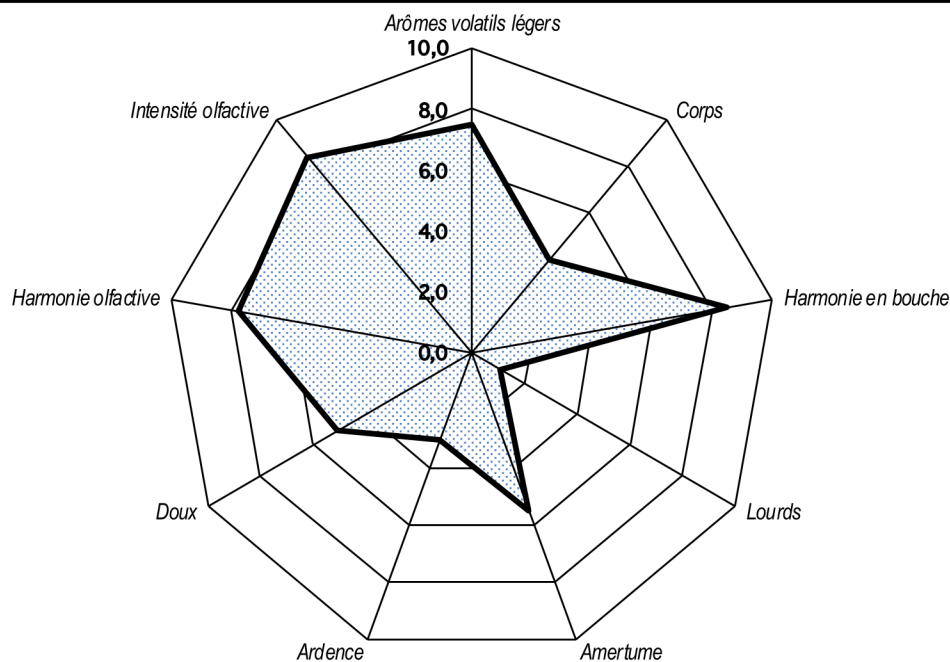
Rendement en huile et triturabilité

	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 :	15,0%	16,5%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,0%	14,3%	
Taux d'extraction obtenu:	75%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,72	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	92%
--	------	--	-----

92%

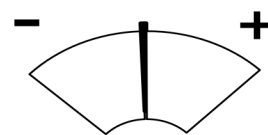
Analyse organoleptique

Onctuosité: Normale

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

Fruité mûr très typique, mais amertume assez élevée. Devrait diminuer rapidement si les températures baissent.

Olives nécrosées niveau 1 et 2 12%
Trous de sortie (1 ou +) 2%



Maturité aromatique

Note organoleptique sur 10 (*):

7,0

Niveau d'amertume sur 10 :

5,5

Niveau d'ardence sur 10 :

3,0



Maturité de structure

(*) 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