

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	
Lot:	Venterol	Synd.Tanche	PO-26-C	
N° arbre réf :	La Croix	Stade couleur:	3%	B4
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,51 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	15,5%	61,6%	22,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,54 g	2,16 g	0,80 g

-24%

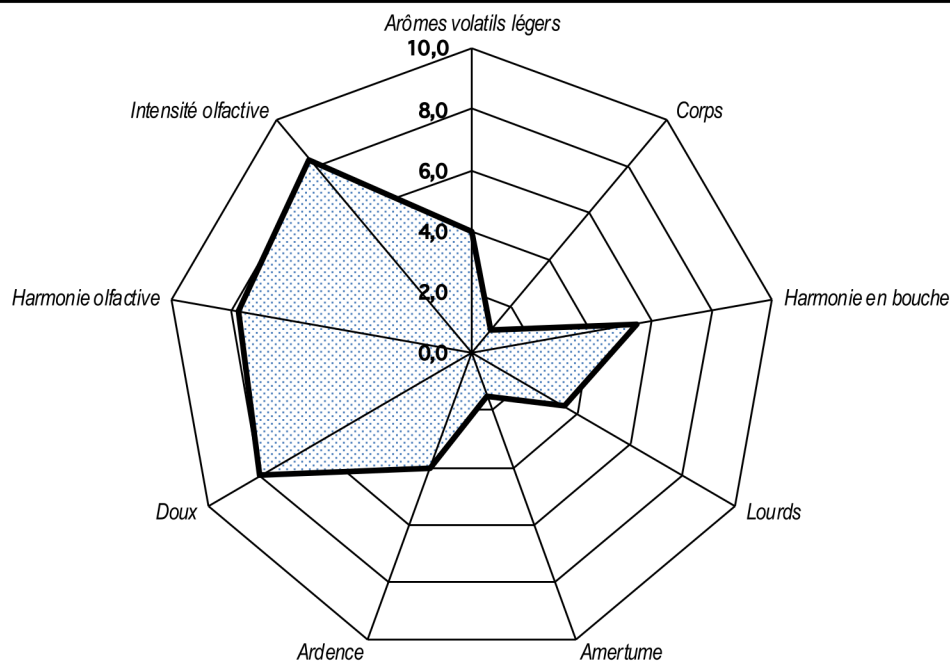
Rendement en huile et triturabilité

	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 :	13,3%	14,6%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,1%	12,2%	
Taux d'extraction obtenu:	72%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,67	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	88%
--	------	--	-----

88%

Analyse organoleptique

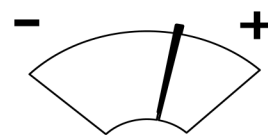
Onctuosité: Normale

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

Fruité très mûr, huile douce, typicité dépassée. Récolter au plus tôt.

Olives nécrosées niveau 1 et 2 32%

Trous de sortie (1 ou +) 4%



Maturité aromatique

Note organoleptique sur 10 (*):

4,6

Niveau d'amertume sur 10 :

1,5

Niveau d'ardence sur 10 :

4,0



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