

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:	15 oct 25			Date de récolte :	13 oct 25
<u>Lot:</u>	Buis les Baronnies	Synd.Tanche			PO-26-C
N° arbre réf :	Coste	Stade couleur:	10%	5% Jaune, 5% B2/B3	
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	4,09 g		

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	19,4%	60,2%	20,3%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,79 g	2,46 g	0,83 g

-22%

Rendement en huile et triturabilité

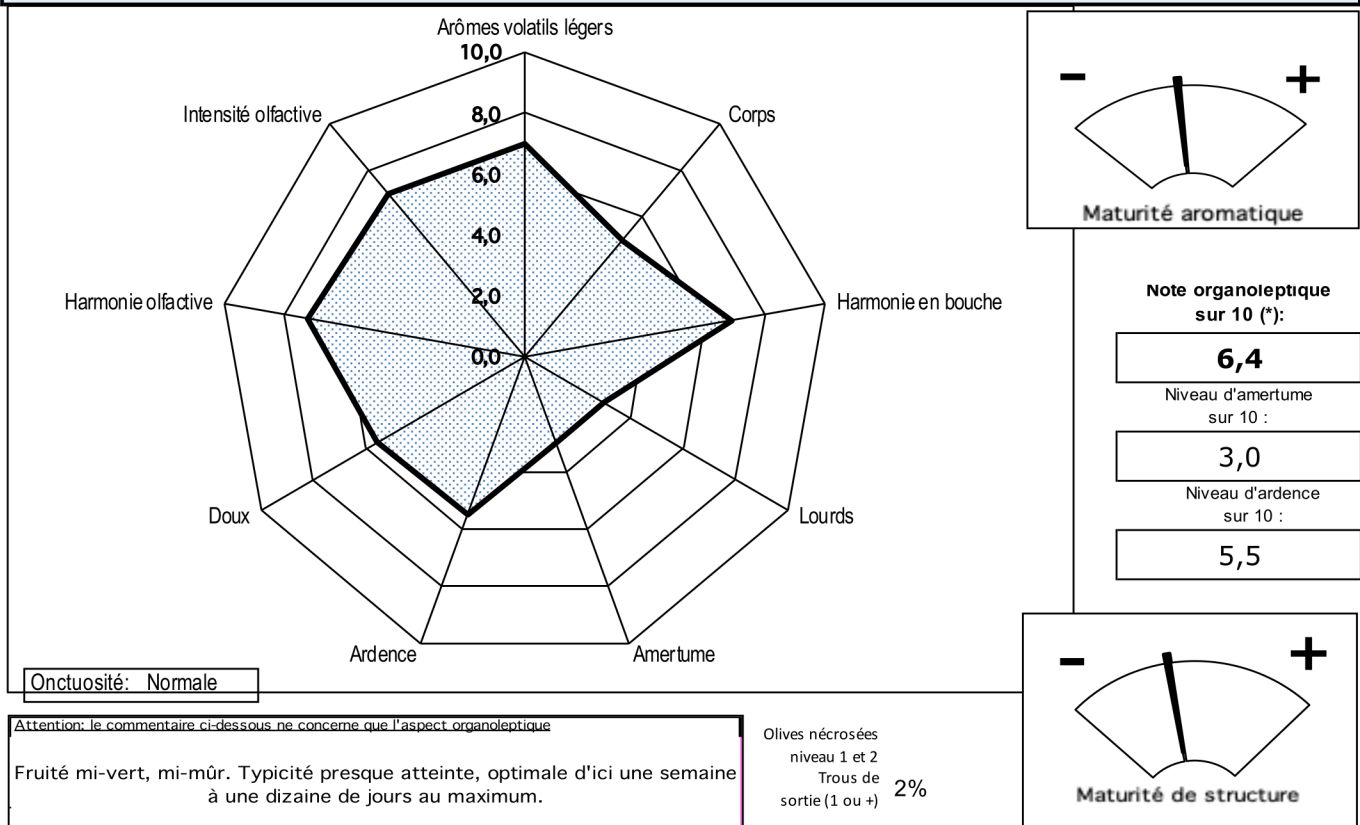
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'un jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	17,5%	19,2%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,8%	15,1%	
Taux d'extraction obtenu:	71%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,96	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	123%
--	------	--	------

123%

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 %