

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 :	14 oct 25
<u>Lot:</u>	Nyons	Synd.Tanche	PO-26-C	
N° arbre réf :	Terriers	Stade couleur:	18%	3% Jaune, 15% B2
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,14 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,4%	57,3%	25,3%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,55 g	1,80 g	0,80 g

-25%

Rendement en huile et triturabilité

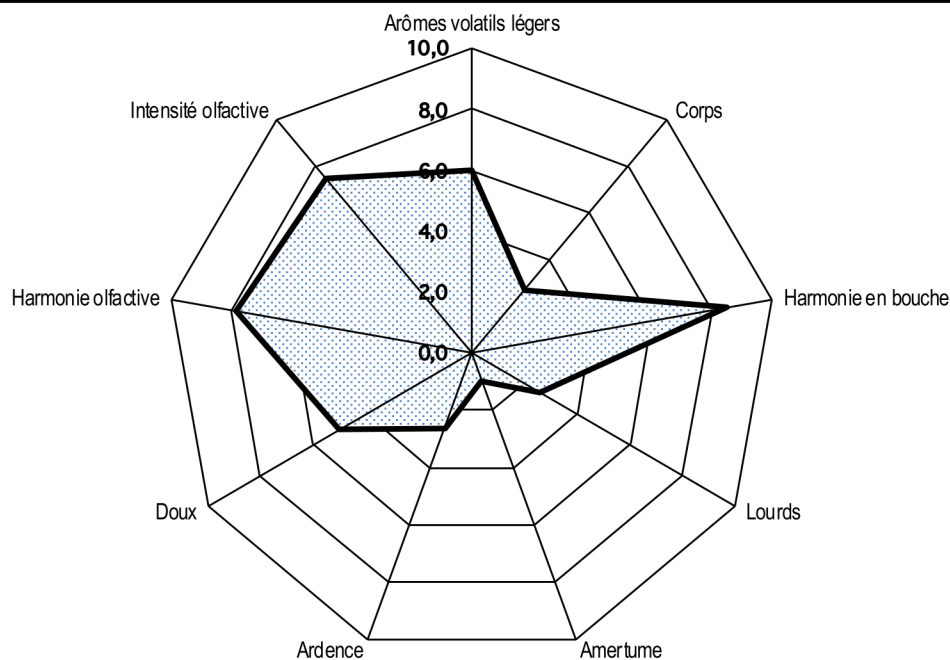
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'un jour à 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 :	13,5%	14,8%	
Taux d'extraction obtenu:	77%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,69	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	90%
--	------	--	-----

90%

Analyse organoleptique

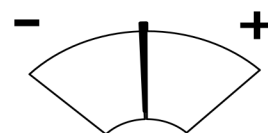


Onctuosité: Plutôt faible

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

Excellente typicité d'ensemble, récolter au plus tôt.

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



Maturité aromatique

Note organoleptique
sur 10 (*):

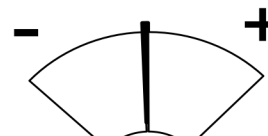
6,3

Niveau d'amertume
sur 10 :

1,0

Niveau d'ardence
sur 10 :

2,6



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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Réduire de 29 %