

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:	12 nov 25	Date de récolte :	10 nov 25
<b>Lot:</b>	Venterol	Synd.Tanche	PO-26-C
N° arbre réf :	La Croix	Stade couleur:	38%
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,99 g

### Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	20,4%	55,7%	23,8%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,81 g	2,22 g	0,95 g

-11%

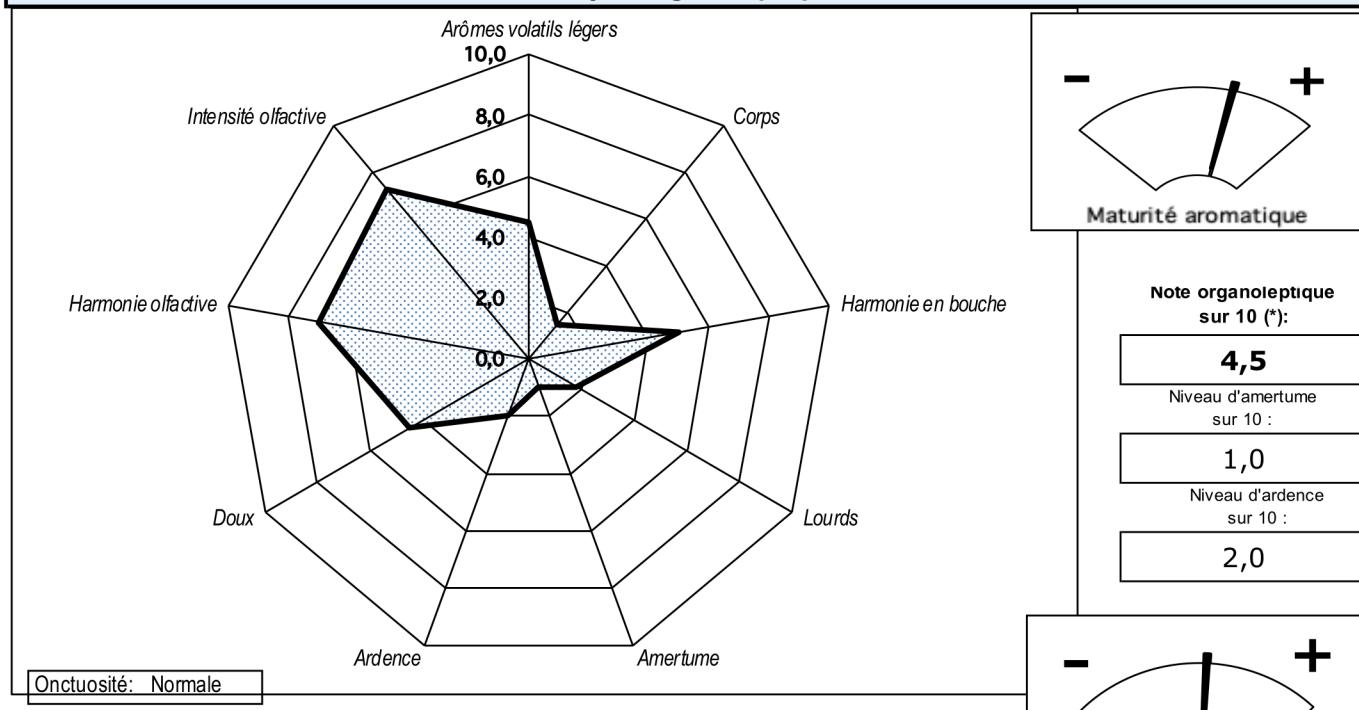
### Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	18,2%	<b>20,0%</b>	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété.
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	16,5%	<b>18,1%</b>	En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'une jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.
Taux d'extraction obtenu:	81%		

### Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,86	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	<b>103%</b>
103%			

### 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