

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:	18 nov 25	Date de récolte :	17 nov 25	
<u>Lot:</u>	Venterol	Synd.Tanche	PO-26-C	
N° arbre réf :	La croix	Stade couleur:	45%	B1-B2
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,96 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	21,2%	55,2%	23,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,84 g	2,19 g	0,94 g

-12%

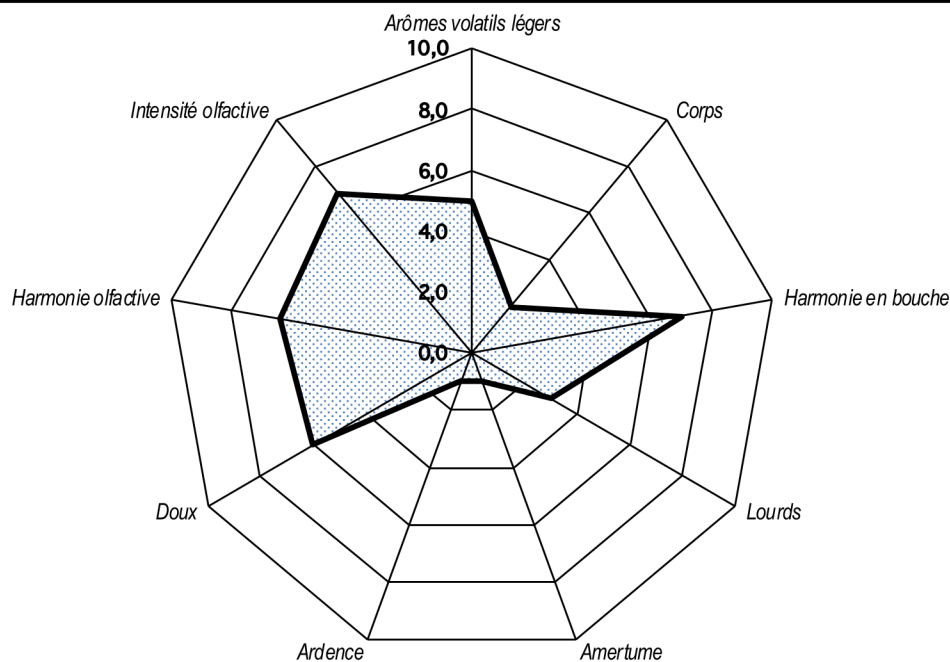
Rendement en huile et triturabilité

	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 :	19,0%	20,8%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	16,5%	18,1%	
Taux d'extraction obtenu:	78%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,90	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	109%
--	------	--	------

109%

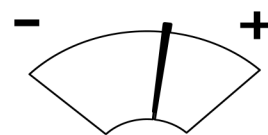
Analyse organoleptique

Onctuosité: Normale

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

Fruité mûr léger, bonne typicité, mais en cours de diminution. Récolter au plus tôt.

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



Maturité aromatique

Note organoleptique
sur 10 (*):

5,3

Niveau d'amertume
sur 10 :

1,0

Niveau d'ardence
sur 10 :

1,0



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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Réduire de 9 %