

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
<u>Lot:</u>	Nyons	Synd.Tanche		PO-26-C
N° arbre réf :	Terriers	Stade couleur:	65%	B2-B3
Variété :	Tanche	Poids moyen d'une olive:	3,34 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	21,2%	52,9%	25,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,71 g	1,77 g	0,86 g

-19%

Rendement en huile et triturabilité

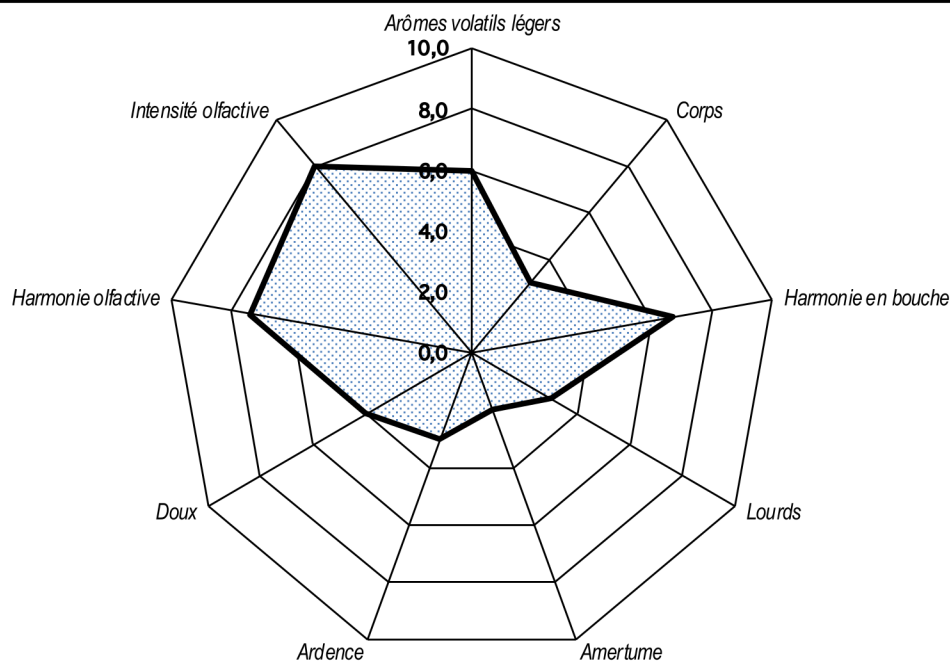
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'un jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	18,9%	20,7%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	16,9%	18,6%	
Taux d'extraction obtenu:	80%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,82	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	104%
--	------	--	------

104%

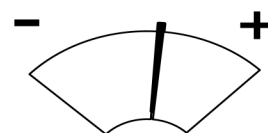
Analyse organoleptique



Onctuosité: Normale

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

Fruité mûr assez typé, début de dégradation, récolter au plus tôt.

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

Maturité aromatique

Note organoleptique
sur 10 (*):

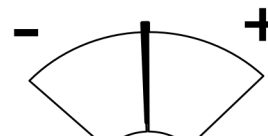
5,8

Niveau d'amertume
sur 10 :

2,0

Niveau d'ardence
sur 10 :

3,0



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: Augmenter de 7 %