

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: | 23 oct 24 | Date de récolte : | 22 oct 24 |
| Lot: | Buis les baronnies | Synd. Tanche | PO-26-C |
| N° arbre réf : | Coste | Stade couleur: | 80% 75% B1/B2, 5% jaune |
| Variété : | Tanche | Poids moyen d'une olive: | 4,21 g |

Composition des olives

| | Huile | Eau | Matière sèche non grasse |
|------------------------------------------------------|--------|--------|--------------------------|
| Composition des olives: pourcentages | 18,7% | 63,6% | 17,7% |
| Composition des olives: poids moyen par olive | 0,79 g | 2,68 g | 0,75 g |

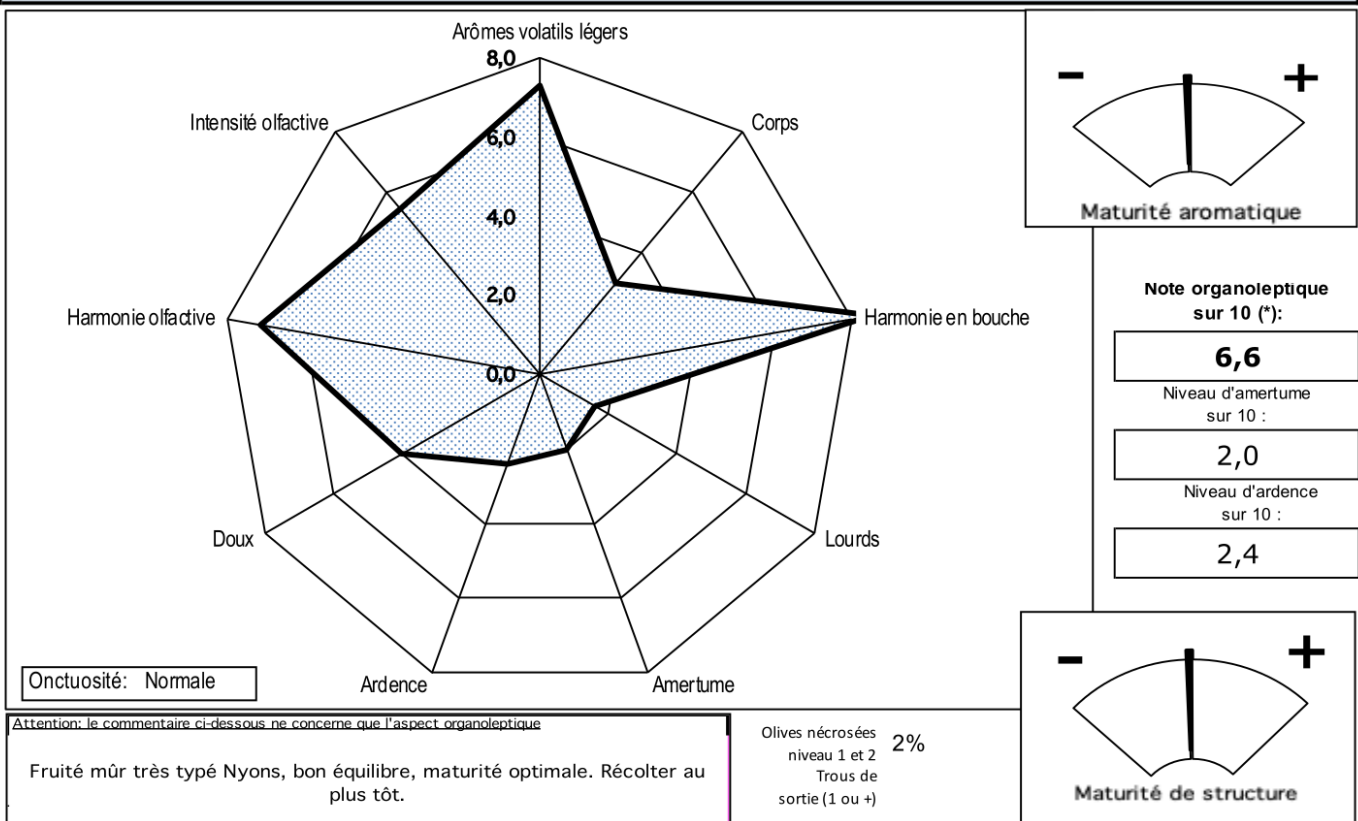
Rendement en huile et triturabilité

| | Kg d'huile/100kg d'olives | litres d'huile / 100Kg d'olives | |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile : | 17,0% | 18,6% | 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 obtenu avec le système d'extraction du laboratoire : | 12,7% | 13,9% | |
| Taux d'extraction obtenu: | 68% | | |

Rendement biologique

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse | 1,06 | Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits: | 142% |
|---------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|

Analyse organoleptique



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

Fruité mûr très typé Nyons, bon équilibre, maturité optimale. Récolter au plus tôt.

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

(*) 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