

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            |
| <b>Lot:</b>     | Nyons     | Synd. Tanche             | PO-26-C           |                      |
| N° arbre réf :  | Terriers  | Stade couleur:           | 60%               | 40% B3/B4, 20% Jaune |
| Variété :       | Tanche    | Poids moyen d'une olive: | 3,32 g            |                      |

### Composition des olives

|   | Huile  | Eau    | Matière sèche non grasse |
|---|--------|--------|--------------------------|
| Composition des olives: pourcentages          | 16,5%  | 60,6%  | 22,8%                    |
| Composition des olives: poids moyen par olive | 0,55 g | 2,01 g | 0,76 g                   |

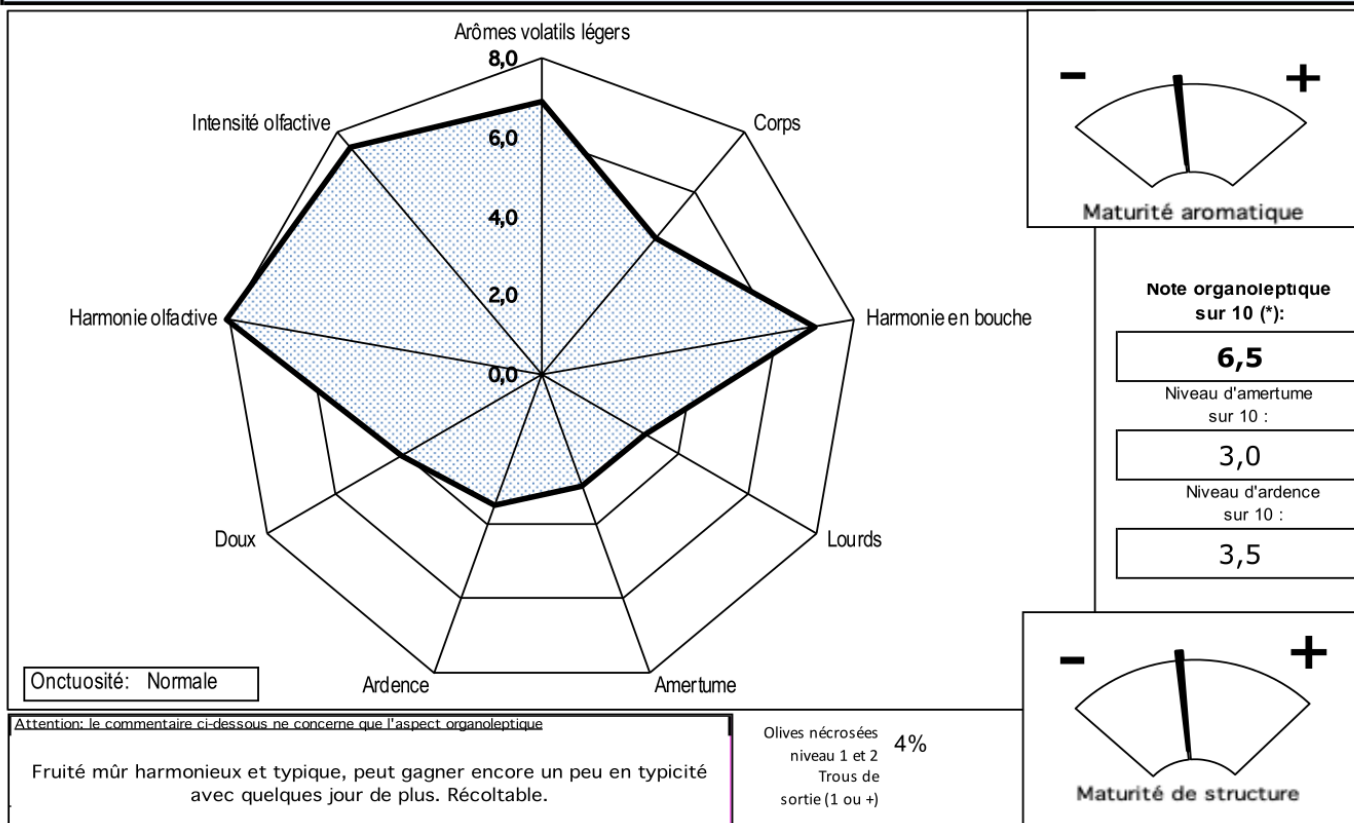
### Rendement en huile et triturabilité

|  | Kg d'huile/100kg d'olives | litres d'huile / 100Kg d'olives |   |
|--|---------------------------|---------------------------------|---|
| Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :     | 14,4%                     | <b>15,8%</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.<br>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. |
| Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire : | 12,6%                     | <b>13,8%</b>                    |   |
| Taux d'extraction obtenu:                                      | 76%                       |                                 |   |

### Rendement biologique

|  |      |  |            |
|--|------|--|------------|
| Rendement Biologique :<br>RB=huile totale/matière sèche non grasse | 0,72 | Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits: | <b>97%</b> |
|--|------|--|------------|

### Analyse organoleptique



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

Fruité mûr harmonieux et typique, peut gagner encore un peu en typicité avec quelques jour de plus. Récoltable.

(\*) 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 25 %