

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 oct 23		Date de récolte: 16 oct 23	
Lot:	Nîmes	Synd. 30	Mas d'Escattes	
N° arbre réf :	La Combe de Roland	Stade couleur:	3%	1%B3; 2% Jaune
Variété :	Picholine	Poids moyen d'une olive:	2,04 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	15,5%	58,1%	26,4%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,32 g	1,18 g	0,54 g

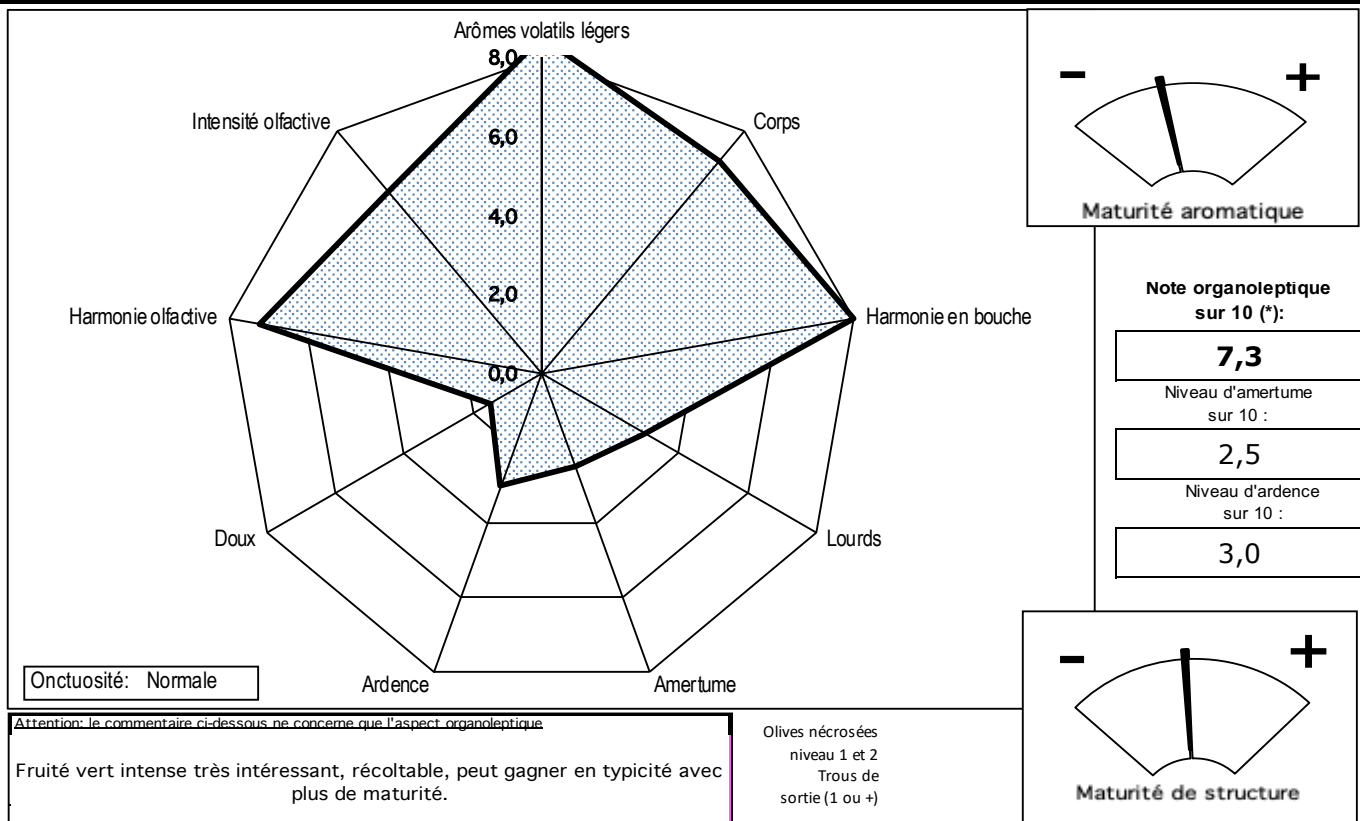
Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	13,1%	14,4%	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 :	10,8%	11,8%	
Taux d'extraction obtenu:	69%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,59	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	83%
--	------	--	------------

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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Augmenter de 15 %