

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:	29 sept 25	Date de récolte :	28 sept 25	
<u>Lot:</u>	Synd. 04	Chabot Paolo	PO-04-C	
N° arbre réf :	Moulin	Stade couleur:	4%	jaune
Variété :	Aglandau	Poids moyen d'une olive:	2,30 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,8%	56,6%	25,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,41 g	1,30 g	0,59 g

-13%

Rendement en huile et triturabilité

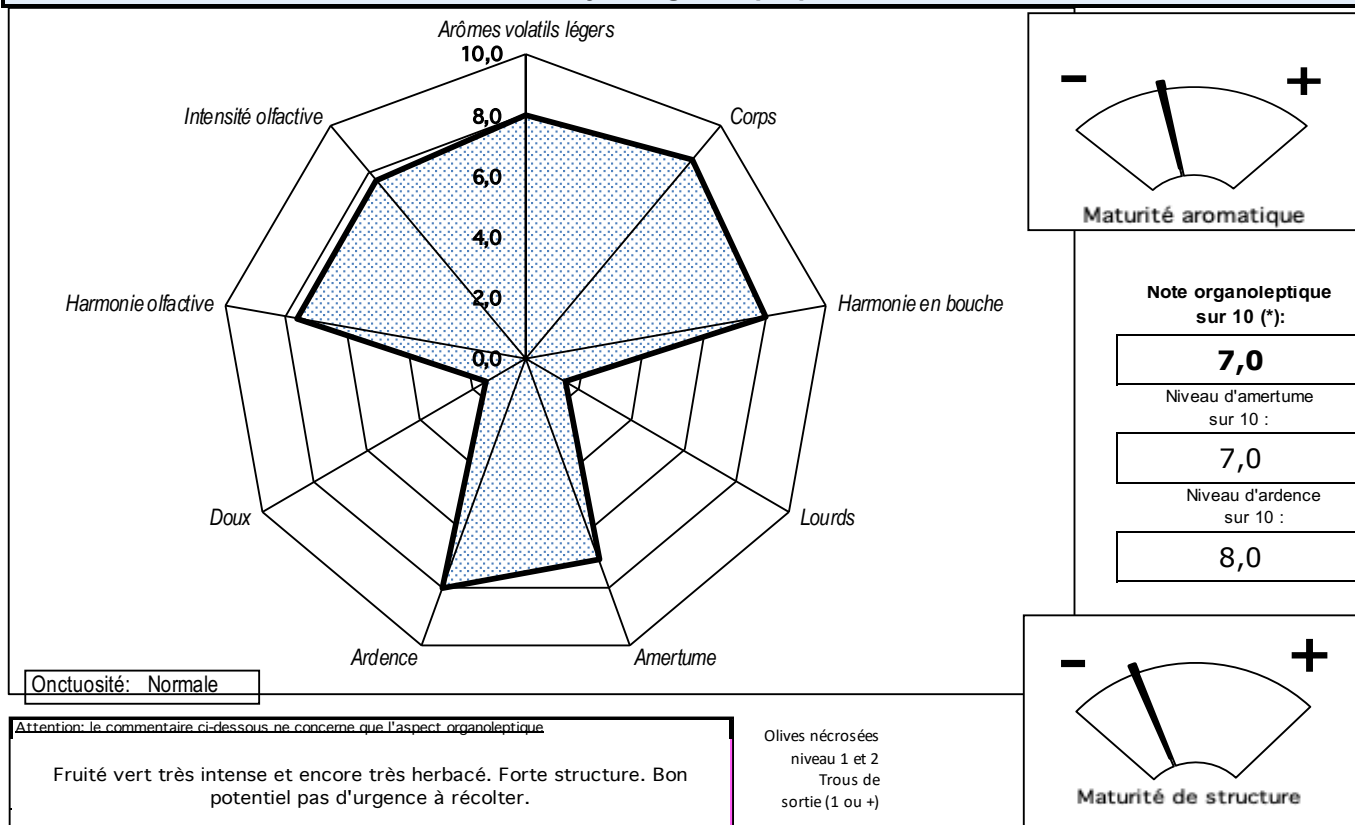
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'un jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	15,4%	16,9%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	12,8%	14,0%	
Taux d'extraction obtenu:	72%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,69	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	89%
--	------	--	-----

89%

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