

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:	06 oct 25	Date de récolte :	05 oct 25
Lot:	Synd. 04		PO-04-C
N° arbre réf :		Stade couleur:	17% B3 + jaune
Variété :	Aglandau	Poids moyen d'une olive:	2,67 g

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	15,7%	59,6%	24,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,42 g	1,59 g	0,66 g

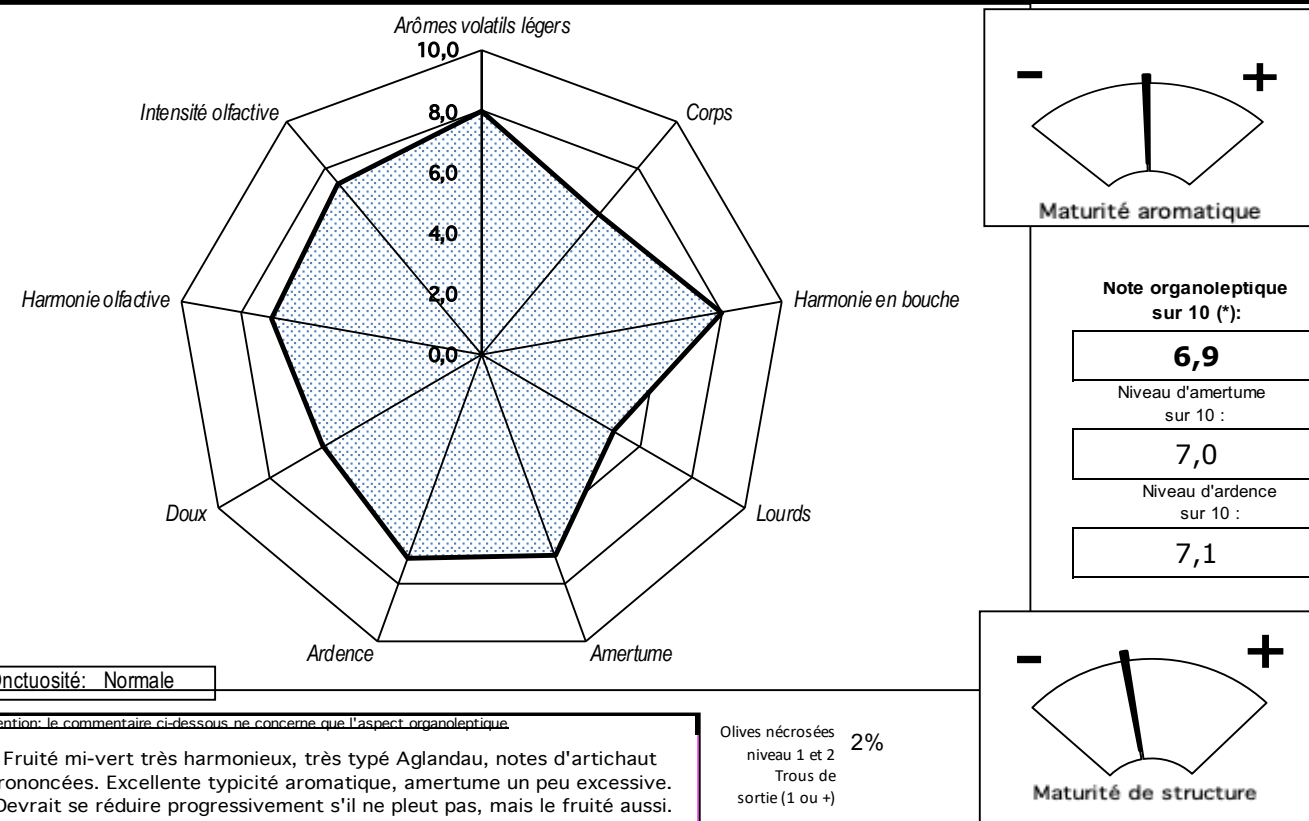
Rendement en huile et triturabilité

	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 :	13,4%	14,7%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,3%	12,4%	
Taux d'extraction obtenu:	72%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,64	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	79%
--	------	--	-----

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