

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:	09 oct 23			PO-04-C
Lot:	Gréoux-les-Bains	Synd. 04	Roux A.	Date de récolte : 07 oct 23
N° arbre réf :	Les Combes	Stade couleur:	0%	
Variété :	Aglандаu HP	Poids moyen d'une olive:	1,91 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	20,4%	41,3%	38,4%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,39 g	0,79 g	0,73 g

+12%

Rendement en huile et triturabilité

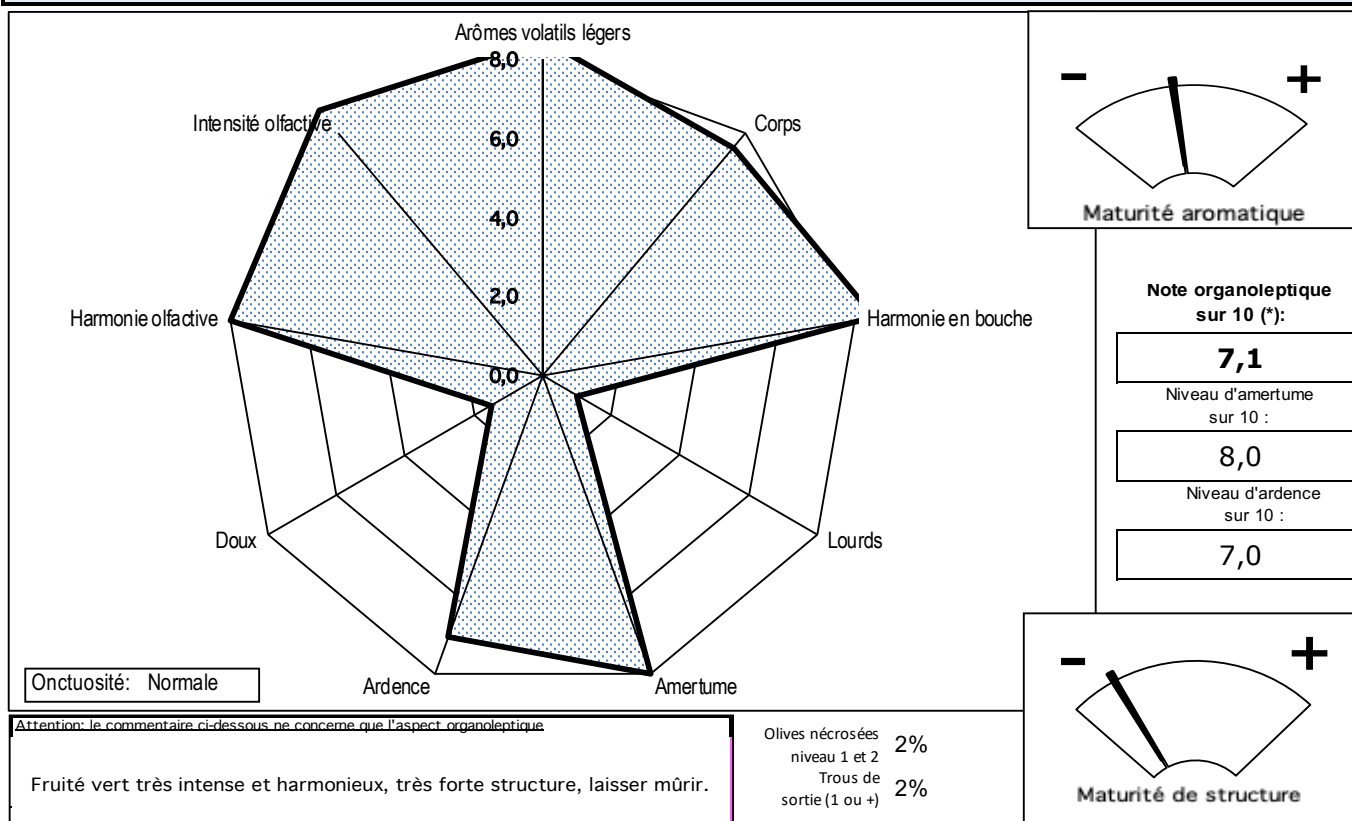
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	17,0%	18,6%	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le 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 :	17,3%	19,0%	
Taux d'extraction obtenu:	85%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,53	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	66%
---	------	---	------------

66%

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