

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 23		Date de récolte: 23 oct 23	
Lot:	Manosque	Synd. 04	Bidaud	
N° arbre réf :	Sibérie	Stade couleur:	3%	C3
Variété :	Aglандаu HP	Poids moyen d'une olive:	2,89 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,6%	56,7%	24,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,54 g	1,64 g	0,71 g

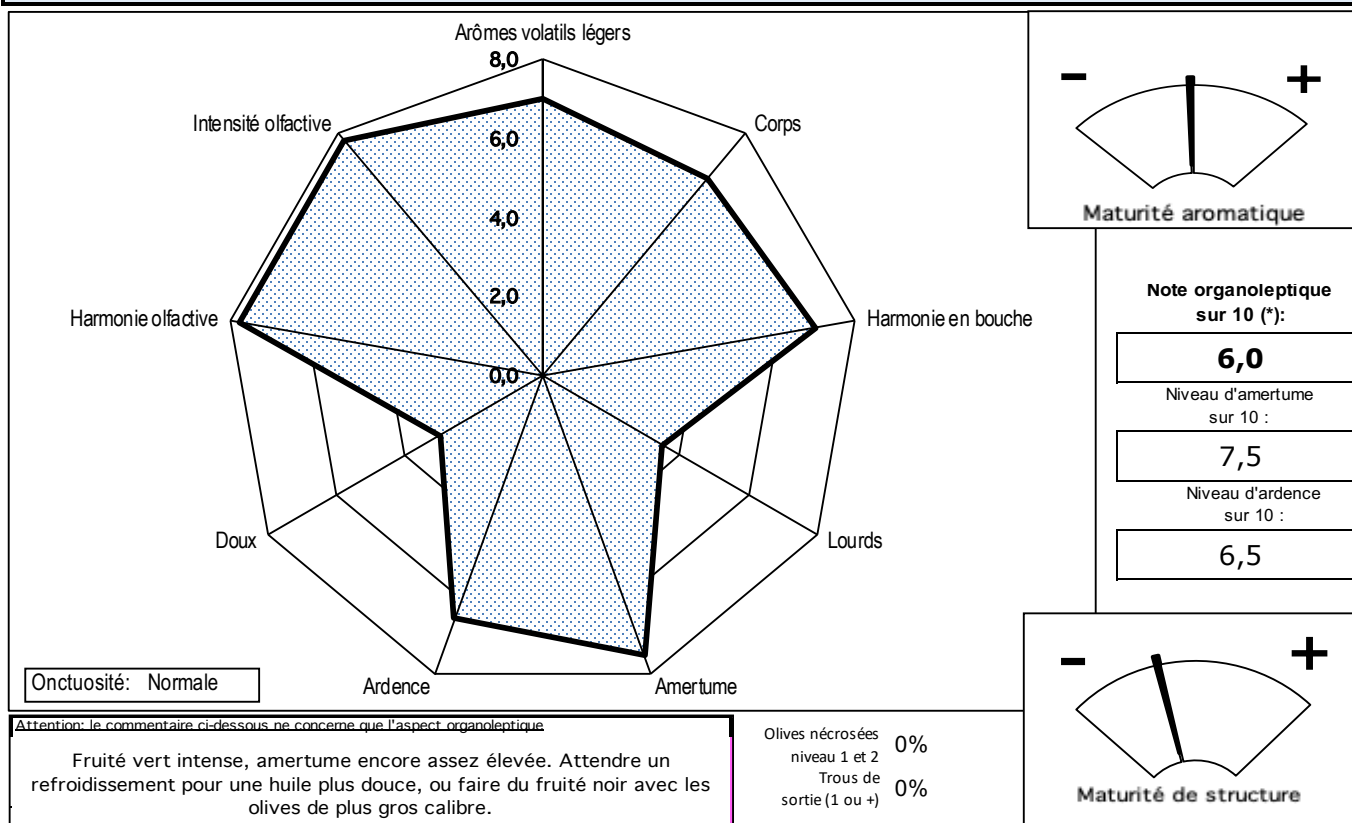
Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	16,3%	17,9%	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'une jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,9%	15,2%	
Taux d'extraction obtenu:	75%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,75	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	94%
--	------	--	------------

Analyse organoleptique



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

Fruité vert intense, amertume encore assez élevée. Attendre un refroidissement pour une huile plus douce, ou faire du fruité noir avec les olives de plus gros calibre.

(*) 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