

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:	04 oct 23			PO-30-C
Lot:	Nîmes - Courbessac	Synd. 30	Mas d'Escattes	Date de récolte : 02 oct 23
N° arbre réf :	La Combe de Roland	Stade couleur:	2%	
Variété :	Picholine	Poids moyen d'une olive:	2,11 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	11,4%	49,7%	38,8%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,24 g	1,05 g	0,82 g

+15%

Rendement en huile et triturabilité

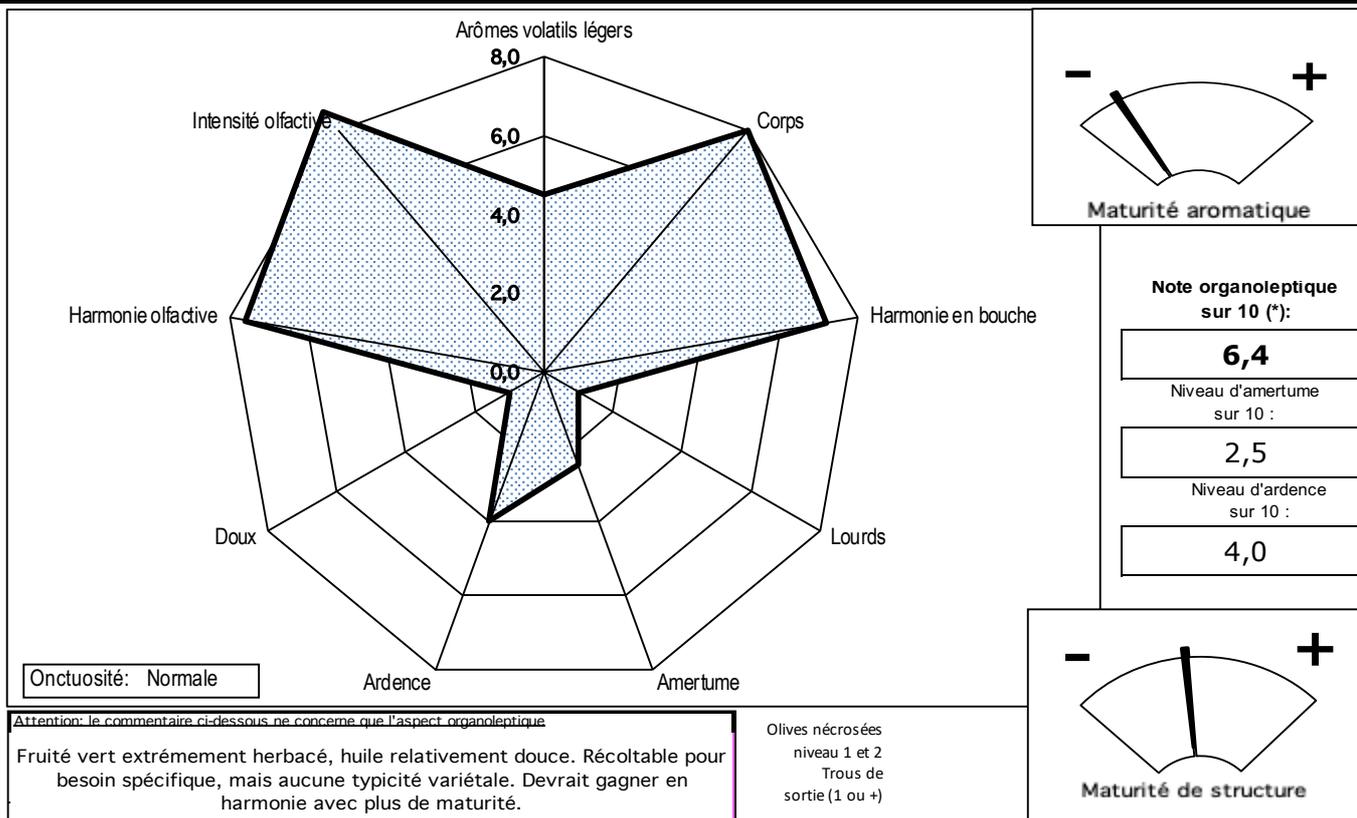
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	8,0%	8,7%	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le 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 :	6,5%	7,2%	
Taux d'extraction obtenu:	57%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,29	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	33%
---	------	---	------------

33%

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 88 %