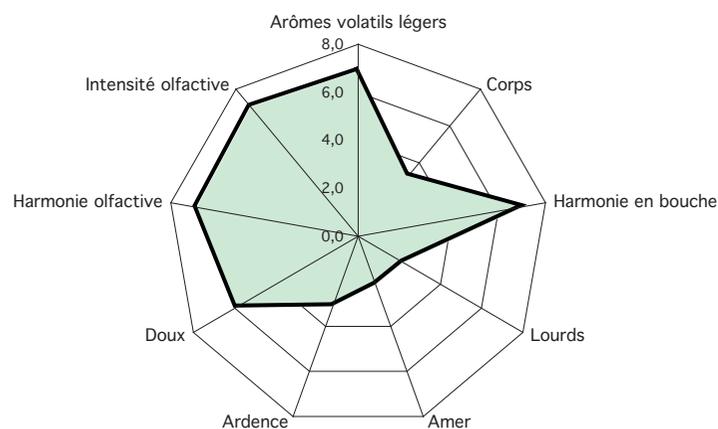


Composition des olives et rendements

	Moyenne centrée (60 %)	Valeur minimale	Valeur maximale	Nombre d'échantillons utilisés
Stade couleurs des échantillons utilisés	4,8	4,0	7,0	6
Poids moyen sur 100 fruits frais	2,43 g	2,05 g	3,84 g	6
Teneur en huile	19,8 %	15,6 %	23,1 %	6
Teneur en eau	53,8 %	43,9 %	60,3 %	6
Teneur en matière sèche non grasse	26,4 %	24,1 %	33,0 %	6
Rendement biologique	0,71	0,65	0,86	6
Poids moyen sur 100 fruits secs	1,17 g	0,98 g	1,38 g	6
Poids d'huile par olive	0,50 g	0,35 g	0,70 g	6
Évaluation du rendement	16,9 %	12,5 %	20,1 %	6
Poids d'huile extractible par fruit	0,41 g	0,28 g	0,60 g	5
Rendement au laboratoire	14,2 %	8,2 %	19,7 %	5

Caractéristiques organoleptiques de l'huile

Diagramme organoleptique (4 échantillons analysés)



Arôme spécifique : pomme

	Moyenne	25 %	75 %
Âge moyen des huiles à la dégustation	14,5 mois	13,8 mois	15,2 mois
Indice de coloration moyen	0,5	0,5	0,6

Onctuosité : plutôt élevée

Appréciation générale : bon potentiel aromatique, fort potentiel d'amertume et d'ardence

Zone de culture

BÉCU DU VAR



- Origine :
- département d'origine de la variété
 - département où la variété est également cultivée mais dont elle n'est pas originaire
- Importance :
- département où la variété n'est pas majoritaire
 - département où la variété est cultivée sur des surfaces importantes

Principaux synonymes

Aucun.

Remarques, caractéristiques particulières

Variété répandue à Lorgues et dans les environs.

