

LES DEFAUTS

La raison principale de l'apparition du goût défectueux est la formation de composés volatiles produits par une sur-maturation du fruit, une oxydation des acides gras insaturés, suite à une attaque bactérienne ou un stockage prolongé des olives avant l'extraction de l'huile. Ainsi, les causes peuvent avoir trois origines :

1. Mauvaises techniques de culture et de conservation des olives

CHOME : flaveur typique des huiles extraites d'olives ayant subi un stockage prolongé dans des conditions favorisant l'échauffement et diverses fermentations anaérobies.

MOISI : flaveur typique des huiles extraites d'olives moisies par suite de leur conservation prolongée et de l'humidité.

SEC : flaveur que présentent les huiles extraites d'olives très sèches ou gelées (goût d'olives gelées).

VER : flaveur caractéristique des huiles extraites d'olives ayant subi une forte attaque de la mouche de l'olive (*Bactrocera oleae*).

TERRE : flaveur caractéristique des huiles extraites d'olives demeurées longtemps au contact du sol.

VINEUX (AIGRE, VINAIGRE, ACIDE) : flaveur caractéristique des huiles extraites d'olives non fraîches ayant subi la fermentation alcoolique et acétique. Ce défaut a cependant l'avantage de s'atténuer avec le vieillissement de l'huile.

2. Mauvaises techniques d'élaboration de l'huile

CUIT : flaveur des huiles obtenues de pâtes d'olives ayant subi un réchauffement excessif pendant le broyage ou au cours du malaxage.

MARGINES : flaveur acquise par l'huile à la suite d'un contact prolongé avec les eaux de végétation.

SCOURTINS : flaveur conférée à l'huile par les scourtins en fibres végétales (coco) contaminés rappelant à la fois le rance et la paille humide.

METALLIQUE : seuls les métaux non inoxydables seront susceptibles de communiquer à des huiles le défaut métallique.

3. Mauvaise conservation de l'huile

LIES : flaveur acquise par l'huile demeurée longtemps au contact des fonds de cuve. Ce défaut est issu d'une fermentation.

SURI : lorsque les huiles ne décantent pas rapidement, le phénomène de dégradation hydrolytique peut se produire sans que le dépôt se forme. Peut être confondu avec le défaut de lies.

RANCE : flaveur caractéristique des huiles et graisses ayant subi un processus d'auto-oxydation par suite d'un contact prolongé avec l'air.