

POIVRE NOIR - Huile essentielle

100% pure et naturelle

Nom latin : Piper nigrum

Nom INCI : PIPIER NIGRUM FRUIT OIL

Origine : Sri-Lanka

Certification :



DESCRIPTION

Au parfum surprenant, frais, boisé et épicé, l'huile essentielle de Poivre noir est aussi intéressante en parfumerie que comme arôme alimentaire. Principalement composée de limonène, bêta-caryophyllène, Alpha-pinène, bêta-pinène, delta-3-carène et sabinène aux propriétés anti-infectieuse, antifongique, bactéricide, antihistaminique, anti-inflammatoire, spasmolytique, calmante et antioxydante, on la trouvera dans les soins de la personne (dentaire, musculaire, etc.). En aromathérapie, elle aide à lutter contre les frustrations et à surmonter les obstacles.

MODE DE CULTURE : culture, certifiée non OGM

PARTIE DE LA PLANTE UTILISÉE : Baies

PROCÉDÉ DE RÉCOLTE : manuel et mécanique

STADE DE RÉCOLTE : maturité

PÉRIODE DE RÉCOLTE : J F M A M J J A S O N D

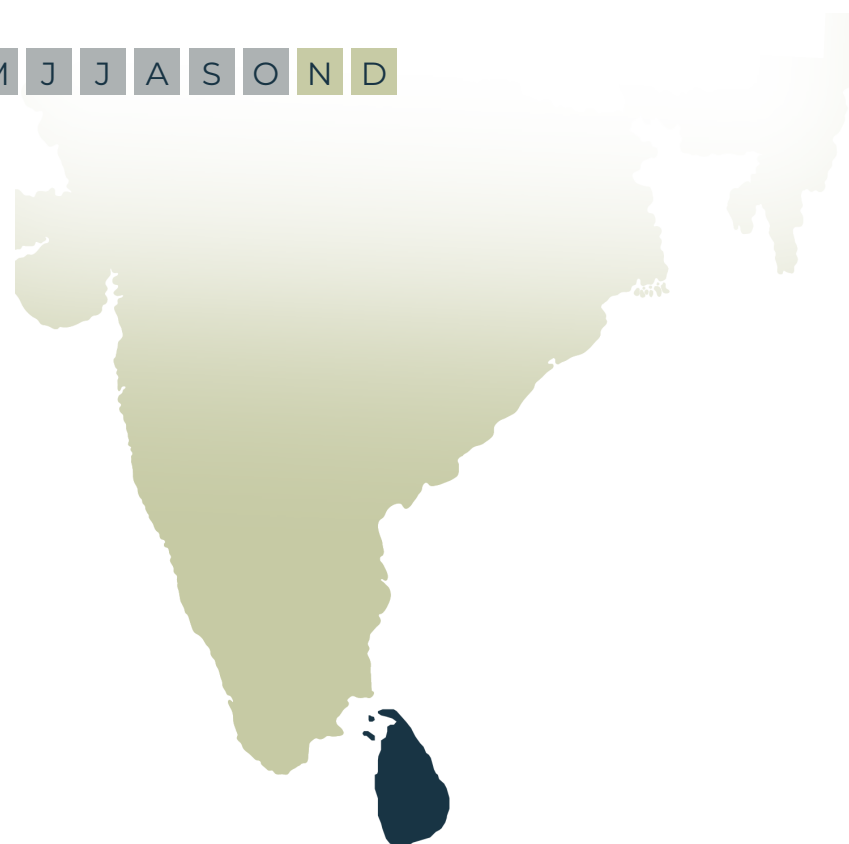
RENDEMENT : 1% à 2,6 %

CAS : 84929-41-9

EINECS : 284-524-7

LIEU DE PRODUCTION

● Sri-Lanka



PRINCIPAUX COMPOSANTS

Conforme à la norme française NT T 75-253

- Bêta-caryophyllène
- Sabinène
- Alpha-pinène
- Limonène
- Bêta-Pinène

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

ASPECT : liquide, mobile, limpide

COULEUR : incolore à légèrement coloré (jaune, vert, bleu)

ODEUR : épicée, boisé

UTILISATIONS



COSING

Fragrance
Parfum

Référence = HEB087V



Pour plus d'informations, consultez nos documents réglementaires. Nous nous appuyons sur un ensemble de références bibliographiques disponibles sur www.laboratoire-helpac.com pour constituer nos fiches produits.

Nous restons à votre disposition pour toutes questions.

WWW.LABORATOIRE-HELPAC.COM

