

MÉLISSE - Huile essentielle

100% pure et naturelle

Nom latin : Melissa officinalis

Nom INCI : MELISSA OFFICINALIS LEAF OIL

Origine : Bulgarie

Certification :



DESCRIPTION

Riche en géraniol, néral, citronnellal, bêta-caryophyllène et germacrène-D, l'huile essentielle de Mélisse est recommandée en cas de troubles de l'humeur. Elle soulage également les crampes d'estomac. Son odeur fraîche et citronnée la classe parmi les huiles essentielles particulièrement agréables à diffuser. Très utilisée en parfumerie également, son goût est apprécié en cuisine car il apporte une note originale aussi bien aux plats salés que sucrés et pour les apéritifs, digestifs et cocktails.

MODE DE CULTURE : culture, certifiée non OGM

PARTIE DE LA PLANTE UTILISÉE : feuilles

PROCÉDÉ DE RÉCOLTE : mécanique

STADE DE RÉCOLTE : avant floraison

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

RENDEMENT : 0,001 à 0,005 %

CAS : 8014-71-9

EINECS : 282-007-0

LIEU DE PRODUCTION

● Bulgarie



PRINCIPAUX COMPOSANTS

Conforme à la norme française NT T 75-253

- Citral (néral + géraniol)

- Bêta-caryophyllène

- Citronellal

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

ASPECT : liquide

COULEUR : jaune pâle à orangé

ODEUR : fraîche, citronnée, légèrement herbacée et agréable

UTILISATIONS



COSING

Fragrance
Tonique
Parfum

Référence = HEB301V



Pour plus d'informations, consultez nos documents réglementaires. Nous nous sommes appuyés 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

