

# Osmanthus Chine

*Osmanthus fragrans*

**ABSOLUE**

## PLUS-VALUES ALBERT VIEILLE

Avant toute transformation de la concrète, nous nous assurons de sa qualité en contrôlant l'apparence, l'odeur, la couleur, la composition et les impuretés comme les phtalates par analyse GC-MS. Puis nous réalisons l'absolue dans nos installations à Séville. Notre qualité historique d'osmanthus provient des provinces de l'Anhui, du Guangxi et du Hubei en Chine.

## À PROPOS DE L'OSMANTHUS

Originaire d'Asie, l'osmanthus odorant est cultivé depuis plus de 2500 ans en Chine et était couramment planté dans les jardins du palais impérial de la Cité interdite à Pékin. Aujourd'hui, il pousse principalement dans la province de Guangxi. Les fleurs sont utilisées traditionnellement à la fabrication de vin d'Osmanthus, de sucre d'Osmanthus ou de thé.

Les arbres fleurissent de septembre à la mi-novembre. La période de floraison est courte, ne durant que 5 à 10 jours. Les fleurs sont récoltées manuellement en battant les branches des arbres pour faire tomber les fleurs sur des toiles de jute. Les fleurs, qui se fanent très rapidement, sont conservées en saumure pendant 2 à 3 mois. Après le salage, l'arôme est plus fort et plus stable, avec des notes de fruits mûrs et de fleurs sucrées. Avant l'extraction en concrète, les fleurs sont lavées à l'eau pour éliminer les sels et les impuretés. Le stockage de la concrète a une forte influence sur la qualité finale de l'absolue d'osmanthus. Les trois premiers mois correspondent au processus de vieillissement qui rend le parfum plus fort. Ensuite, les notes de fruits s'atténuent et les notes de thé se développent. Après un peu plus de temps, l'arôme de fruits mûrs devient plus fort avec une légère amertume.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



**FRUITÉE  
Animale**

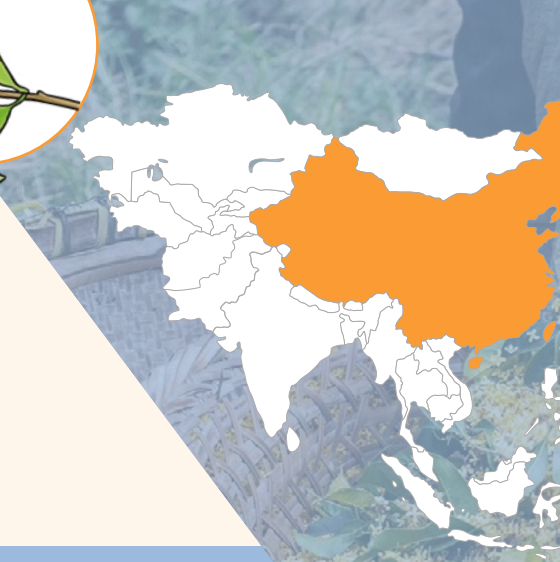
## CÔTÉ FRAGRANCE

Fleur luxueuse aux délicates notes d'abricot sur fond de cuir, l'absolue d'osmanthus s'utilise au cœur des accords floraux pour apporter une touche sensuelle. Elle s'utilise au sein des reconstitutions de fruits jaunes, dans des tabacs ou des accords liquoreux pour leur apporter une touche fruitée et florale. Sa facette fumée et cuirée peut également s'associer à certains accords cuirs.

714 kg  
de fleurs d'osmanthus

Extractions aux  
solvants  
 $\eta = 0,14 \%$

1 kg  
d'absolue



## Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

## Traçabilité

Pays

Région

Parcelles  
de culture

## DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Fruité, animal, cuiré, floral, thé.

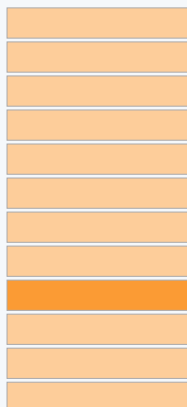
Tête

Cœur

Fond

## TÉNACITÉ

1 heure  
2 heures  
3 heures  
6 heures  
1 jour  
2 jours  
3 jours  
4 jours  
1 semaine  
2 semaines  
3 semaines  
1 mois



\* Tenacité des notes caractéristiques

## DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 68917-05-5

CAS EINECS : 92347-21-2

EINECS : 296-209-1

FEMA : 3750

FDA : /

CoE : /

INCI : Osmanthus fragrans flower extract

Ressource : Matière sauvage et cultivée

Partie végétale transformée : Fleurs

Procédé de transformation : Extraction à  
l'éthanol de la concrète

Apparence : Liquide brun jaune à brun vert  
foncé

Principaux constituants : Acide gras et leurs  
esters, oxyde de linalol



ALBERT VIEILLE