

Huile essentielle Thym rouge Espagne

Thymus zygis L.



Agreste
Phénolique



Famille botanique : Lamiaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Sommités fleuries

CAS TSCA : 8007-46-3
INCI : Thymus zygis herb oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide jaune ambré à brun rougeâtre
Constituants : Thymol (36-55%), para-cymène, gamma-terpinène

Période de récolte

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



Le thym rouge d'Espagne est une espèce proche du thym ordinaire, avec lequel il est souvent confondu. Sous-arbrisseau étalé, il possède des tiges ligneuses et ramifiées couvertes de petites feuilles aromatiques. Celles-ci sont vert grisâtres, aux côtés roulés et à l'envers cotonneux. En période de floraison, les parties aériennes sont envahies d'une multitude de petites fleurs blanches à parme. Le thym rouge pousse à l'état sauvage dans les landes de sud-est de l'Espagne. La récolte a lieu pendant la floraison de juin à août. La collecte manuelle des brins de thym est une tâche encore plus fastidieuse que celle du romarin ou de l'aspic. L'huile essentielle est distillée à partir des tiges fleuries à demi-sèches. Sa fragrance est agreste, phénolique, caractéristique du chémotype à thymol. L'appellation thym « rouge » provient de la couleur que l'huile essentielle prenait lors de la distillation dans des alambics en cuivre. Aujourd'hui distillée dans des cuves en inox, l'huile essentielle est claire.

Originaire du bassin méditerranéen, le thym est l'un des plus célèbres aromates de la cuisine provençale. Il est un ingrédient du bouquet garni avec le laurier et le persil. Dédié à Vénus dans l'Antiquité, le thym était réputé pour apporter l'énergie vitale. Au Moyen-âge, les fleurs de thym étaient brodées sur les écharpes des chevaliers, symbole de vertu et de courage. Il était également infusé dans les bains des chevaliers et des militaires pour augmenter leur bravoure.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 23.05.2019