

Absolute Eau de Fleurs d'oranger Maroc

Citrus aurantium var. amara L.



Florale
Animale



Famille botanique : Rutaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Fleurs

CAS TSCA : 8030-28-2
INCI : Citrus aurantium amara flower extract

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Extraction au solvant
Apparence : Liquide brun orangé à marron foncé
Constituants : Linalol, alpha-terpinéol, géraniol

Période de récolte

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

Le bigaradier, ou *Citrus aurantium ssp. amara L.*, est un petit arbre de 4 à 7 mètres de haut originaire d'Asie orientale qui appartient à la famille des rutacées dans laquelle se retrouve la bergamote et le citron. Il a été introduit en Europe par des marchands arabes lors des croisades du X^e siècle. Cet arbre apprécie les climats tempérés, chauds et secs. C'est pourquoi il se plaît particulièrement dans le bassin méditerranéen où il est notamment cultivé pour ses fleurs blanches très parfumées. Ces fleurs se regroupent à l'aisselle des feuilles et renferment de petites glandes qui contiennent la fragrance fleurie et sucrée caractéristique de la fleur d'oranger. Elles sont récoltées en début de floraison, en avril, le matin après la rosée lorsque les arômes sont les plus concentrés. Les fleurs d'oranger sont très fragiles et requièrent donc beaucoup de délicatesse. De plus, il est nécessaire de les traiter rapidement pour éviter qu'elles ne s'oxydent avec les rayons du soleil. L'hydrodistillation de ces fleurs permet d'obtenir de l'huile essentielle de Néroli et de l'eau de fleurs d'oranger. L'absolute des eaux de fleurs d'oranger est obtenue par extraction aux solvants de l'eau florale issue de l'hydrodistillation. L'absolute des eaux se caractérise par des notes animales et chaudes plus prononcées que l'huile essentielle et l'absolute de fleurs d'oranger aux fortes notes fleuries et fruitées. Le bigaradier est également prisé pour ses jeunes rameaux à partir desquels il est possible d'obtenir de l'huile essentielle de petitgrain par hydro-distillation. Quant aux oranges amères, elles peuvent être pressées à froid pour obtenir de l'huile essentielle Bigarade.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 27.05.2019