

Huile essentielle Limette distillée Mexique

Citrus aurantiifolia (Christm.) Swingle



Hespéridée



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

CAS TSCA : 8008-26-2
INCI : Citrus aurantiifolia oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide incolore à jaune verdâtre
Constituants : Limonène, gamma-terpinène, terpinolène, alpha-terpinéol

Période de récolte

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



La limette, ou citron vert, est un agrume au jus acide. Son arbre - le limettier - ressemble fortement au citronnier mais son port est moins régulier et il est plus épineux. A l'instar de tous les Citrus, le limettier a une grande capacité d'hybridation et possède de nombreuses variétés. La limette mexicaine est une variété surnommée « limette Key ». La principale récolte des fruits au Mexique a lieu de mars à novembre. Plusieurs procédés d'extraction sont utilisés pour obtenir l'huile essentielle de limette : l'entraînement à la vapeur, la centrifugation ou encore le râpage de l'écorce. L'huile essentielle de limette distillée du Mexique est obtenue par hydrodistillation des fruits broyés. Sa fragrance est caractéristique des citrus avec sa note hespéridée-zestée. Elle possède également des notes acidulées et citronnées.

Probablement originaire d'Indonésie, la limette colonisa rapidement les terres du continent asiatique. Puis, partant d'Inde, elle transita par la Perse, la Palestine et l'Égypte. Convoyée par les arabes, elle fut introduite sur le continent européen environ à la même période que l'orange amère ou le citron. Puis, elle fut importée en Amérique par les explorateurs espagnols et portugais au début du 13^{ème} siècle. Le limettier pousse de nos jours à l'état sauvage ou semi-sauvage dans les jungles d'Amérique du Sud.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 25.05.2019