

Basilic à linalol Egypte

Ocimum basilicum CT linalol

HUILE ESSENTIELLE

À PROPOS DU BASILIC

Probablement natif d'Inde, l'origine du basilic n'est pas connue avec certitude. Apprécié depuis plus de 2500 ans en tant que plante médicinale et condiment, le basilic est une épice noble. Considéré comme une plante sacrée, l'étymologie même de son nom est prestigieuse : basilic provient du grec basilikon qui signifie « plante royale ». Consacré au culte de Vishnu le dieu protecteur, le basilic est tressé en guirlandes et en couronnes dans les temples Indiens. Associé également au christianisme, il aurait aidé la Vierge Marie à échapper aux soldats d'Hérode et aurait guidé Sainte Hélène de son parfum pour retrouver la croix du Christ.

Le basilic est une herbacée annuelle à l'arôme très apprécié. Ses feuilles vert franc luisantes dégagent au froissement une forte odeur aromatique, caractéristique du condiment. Les principes odorants sont contenus dans des glandes sécrétrices présentes sur le feuillage. La floraison du basilic habille les tiges de petites fleurs blanches, roses ou violettes.

Pour produire l'huile essentielle, les parties aériennes sont fauchées pendant la floraison. La distillation a lieu sur la matière fraîche car les feuilles de basilic perdent leur arôme en séchant. L'huile essentielle produite est herbacée, anisée et fraîche. La composition de l'huile essentielle de basilic peut varier en fonction de divers paramètres inhérents aux lieux et aux pratiques de culture. Cela aboutit à l'existence de plusieurs chémotypes. La qualité « grand vert » du basilic Egypte correspond au « chémotype à linalol », alors que les basilics d'Inde ou du Vietnam sont de « chémotype estragol (ou méthylchavicol) ».



Les applications vous sont données à titre indicatif.



AROMATIQUE

Anisée

CÔTÉ FRAGRANCE

S'utilise au cœur des accords hespéridés pour leur apporter une facette gourmande et aromatique. Au sein d'un accord fruité, les notes fraîches et naturelles seront soulignées. L'huile essentielle trouve sa place au cœur des reconstitutions de notes anisées par ses facettes réglisse et menthées.

CÔTÉ BIEN-ÊTRE*

Spasmodique, antibactérienne, antioxydante, calmante et sédative. Ravive et rafraîchit l'esprit, protectrice elle aide à retrouver la juste mesure des choses.

*Ces propriétés d'aromathérapie sont issues d'ouvrages spécifiques et de base de données et vous sont données à titre d'information. Elles ne suffisent en aucun cas à bâtir une allégation de santé ou un quelconque diagnostic en vue d'une application thérapeutique.

2000 kg
de sommités fleuries
de basilic

Distillation à la
vapeur d'eau
 $\eta = 0,05 \%$

1 kg
d'huile essentielle



Calendrier de récolte

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

Traçabilité

Pays

Région

Parcelles
de culture

DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Aromatique, anisé, épicé.

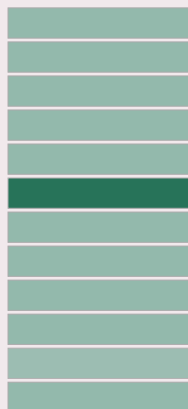
Tête

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 : 8015-73-4

CAS EINECS : 84775-71-3

EINECS : 283-900-8

FEMA : 2119

FDA : 182.200

CoE : 308n

INCI : Ocimum basilicum oil

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Sommités fleuries

Procédé de transformation : Distillation à la
vapeur d'eau

Apparence : Liquide jaune à ambré

Constituants principaux : Linalol, 1,8-cinéole,
eugénol

Molécules actives : Linalol, eugénol,
méthylchavicol



ALBERT VIEILLE