

PEPIN DE RAISIN HUILE

Pour ses nombreuses propriétés, l'huile de pépins de raisin entre dans la composition de nombreuses préparations.

Réf.: REF : PEPEIN DE RAISIN HV



Naturellement riche en composés antioxydants (polyphénols, procyanidine, et tanins), les pépins de raisin fournissent une des meilleures huiles végétales nutritives et anti-âge pour la peau comme pour les cheveux. Également désincrustante des peaux grasses ou mixtes, l'huile végétale de Pépins de Raisin leur redonnera toute leur jeunesse et leur netteté.

Flacon de 125 ml

8.20€

CONSEIL DE VOTRE PHARMACIEN

Quelques utilisations :

Cystite (infections urinaires) chez l'adulte :

- HE Bergamote
- HE Camomille
- HE Eucalyptus
- HE Santal ou Persil
- HV Pépins de raisins

- Pour un massage, faire chauffer 1/2 c. à café de produit.

Masser la région sensible, autour de la vessie.

Constipation passagère chez l'adulte:

- HE Poivre noir
- HE Menthe poivrée
- HV Pépins de raisin

Masser l'abdomen dans le sens des aiguilles d'une montre deux à trois fois par jour.

HV PÉPIN DE RAISIN

Cette huile, riche en acide linoléique, bénéficie de vertus régénératrices et restructurantes sur la peau. Avec ses propriétés réparatrices sur cheveux fins, cassants et abîmés, elle est aussi connue pour nourrir la fibre capillaire.

Procédé d'obtention :

Extraction par solvant puis raffinage.

Partie de la plante extraite : Pépins.

Nom botanique : Vitis vinifera

Qualité : 100% pure et naturelle.

Composition en acides gras :

Acides gras essentiels poly-insaturés (AGPI ou AGE) ou vitamine F : acide linoléique (oméga-6) (67.14%)

Acides gras mono-insaturés (AGMI) : acide oléique (oméga-9) (18.03%)

Acides gras saturés (AGS) : acide palmitique (7.95%), acide stéarique (5.84%).

Autres constituants actifs :

Composés phénoliques (Oligomères Pro-Cyanidiques et procyanidine) : action anti-radicalaire, ils protègent les tissus de la dégénérescence.

Vitamine E : antioxydant naturel.

Les pépins de raisin renferment des lipides, d'où la possibilité d'en extraire une huile. D'une couleur vert foncé, elle présente une concentration importante en oméga-6, en tocophérols et en composés phénoliques (OPC et procyanidine).

Ces puissants anti-oxydants font de cette huile un excellent produit pour la lutte contre les radicaux libres et le vieillissement cellulaire. Non grasse, elle pénètre facilement dans la peau, ce qui en fait une excellente huile de massage. Elle présente des propriétés émollientes et régénérantes.

Cette huile est également réputée pour être désincrustante. L'huile de pépins de raisin est également une bonne huile alimentaire. Elle est d'ailleurs souvent utilisée pour la friture et l'assaisonnement.

Sa richesse en acide linoléique lui confère une qualité nutritionnelle très intéressante : ses nombreuses vertus, notamment ses propriétés anti-cholestérol et sa contribution dans la prévention des maladies cardio-vasculaires ont été mises en évidence par des études scientifiques.

AVERTISSEMENT

Ces propriétés, indications et modes d'utilisation sont tirés des ouvrages ou sites Internet de référence en aromathérapie, hydrolathérapie et phytothérapie.

On les y retrouve de façon régulière et pour beaucoup confirmés par des observations en milieu scientifique.

Toutefois, ces informations sont données à titre informatif, elles ne sauraient en aucun cas constituer une information médicale, ni engager notre responsabilité.

Pour tout usage des huiles essentielles, des hydrolats et des plantes ou poudres de plantes dans un but thérapeutique, consultez un médecin.