

ROMARIN VERBENONE

Huile essentielle 100% naturelle....sans ajouts.

Réf.:

Huile essentielle obtenue par distillation complète des rameaux à la vapeur d'eau.



Complément alimentaire

Flacon de 5 ml

13.90€

CONSEIL DE VOTRE PHARMACIEN Grippes, rhumes(Nard)

HE Cinnamosma fragans (Saro) : 5 ml
HE Myrtus communis CT cinéole (Myrte) : 2 ml
HE Rosmarinus off. CT verbénone (Romarin à verbénone) : 1 ml
HE Eucalyptus radiata (Eucalyptus radié) : 2 ml
HV Corylus avellana (Noisette) : 5 ml

Utilisations :

- jeune enfant : 6 gouttes sur le thorax et le dos 5 fois par jour pendant 3 à 5 jours.
- adulte : 15 gouttes sur le thorax et le dos 4 à 6 fois par jour pendant 3 à 5 jours.

Encombrement bronchique chez l'adulte (D. Baudoux)

HE Eucalyptus radié 3 gouttes
HE Ravintsara 3 gouttes
HE Niaouli 2 gouttes
HE Romarin à verbénone 2 gouttes
HE Inule odorante 2 gouttes

Utilisation: 8 gouttes du mélange sur le thorax et le haut du dos en massage pénétrant 4 fois par jour pendant 7 jours.

PROPRIETES:

Ce petit arbrisseau est utilisé depuis l'Antiquité.

Avant de le cultiver, on le cueillait à l'état sauvage. Il pousse en abondance dans les maquis autour du bassin méditerranéen.

Les Egyptiens croyaient qu'en déposant des branches de romarin auprès des tombeaux de leurs morts, ils les aidaient à fortifier l'âme pour passer plus facilement dans l'autre monde. Ils les brûlaient lors des rites funéraires pour purifier l'air et éloigner les dieux mauvais.

Les étudiants grecs fabriquaient des couronnes et des guirlandes de Romarin qui étaient censées stimuler la mémoire et les aider dans leur apprentissage. A Rome, on déposait des couronnes tressées de romarin et de laurier sur la tête des jeunes mariés, en signe de Bonheur et de fertilité.

Procédé d'obtention : Distillation complète par entraînement à la vapeur d'eau.

Partie de la plante extraite : Rameaux

Nom botanique : Rosmarinus officinalis

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide limpide très fluide
- Couleur : incolore à jaune pâle
- Odeur : fraîche, aromatique, puissante, aux notes camphrées.

Composition chimique :

Monoterpènes : alpha-pinène (11.86%), bêta-pinène (7.53%)

Monoterpénols : bornéol (2.35%)

Oxyde terpénique : 1,8-cinéole (46.62%)

Cétones : camphre (11.10%)

Conditions de conservation :

Les huiles essentielles sont sensibles aux rayonnements UV ainsi qu'à l'évaporation progressive de leurs constituants. Il est donc impératif de conserver vos huiles essentielles dans un flacon en verre coloré ou en aluminium à fermeture étanche à une température comprise entre 5°C et 40°C.

Propriétés :

Anticatarrhale, mucolytique

Régénérateur hépatocytaire et drainante hépatique

Régulateur endocrinien.

Lipolytique

Tonique cardiaque

Anti-infectieux

Antiseptique.

Indications :

Sinusites, bronchites, asthme, congestions pulmonaires

Insuffisances hépato-biliaires, drainage hépatique

Hépatites et entérocolites virales

Vaginites leucorrhéique, leucorrhée

Arythmies et tachycardie.

Synergies :

Mucolytique : huile essentielle d'Inule odorante

Antibactérien : huile essentielle d'Origan compact

Antiviral : huile essentielle de Palmarosa.

LE PROCEDE D'EXTRACTION DES HUILES ESSENTIELLES

La majorité des huiles essentielles est obtenue par distillation à la vapeur d'eau, sans détartrant chimique et sous basse pression.

Le procédé consiste à faire traverser une cuve remplie de plantes aromatiques par de la vapeur d'eau. La vapeur d'eau extrait l'essence de la plante et forme avec elle un mélange gazeux homogène. A la sortie de la cuve et sous pression contrôlée, la vapeur d'eau enrichie d'huile essentielle traverse un serpentín et se condense. Le liquide aboutit dans l'essencier (vase florentin) où l'huile essentielle de densité inférieure à celle de l'eau.

Critères d'une bonne distillation :

La distillation est un procédé délicat, exigeant de l'expérience et une surveillance constante. Pour obtenir une huile essentielle de première qualité, les critères suivants doivent être respectés :

L'alambic : il doit être en acier inoxydable, le cuivre et le fer pouvant former des oxydes.

Basse pression: la distillation doit s'effectuer à basse pression, entre 0,05 et 0,10 bars, des suroxydations se produisant sous haute pression. Ainsi, la couleur de l'huile essentielle de thym vulgaire en pleine floraison varie du rouge clair au rouge brun en élevant la pression. La pyrogénéation des bois avec des écorces, consécutive à la distillation sous haute pression et haute température donne des huiles essentielles souillées de goudrons cancérigènes.

Durée de la distillation: elle doit être prolongée pour permettre de recueillir le "totum" des molécules aromatiques, c'est-à-dire l'ensemble des fractions dites de "tête", de "cœur" ou de "queue". Par exemple, les trois quarts de l'huile essentielle de thym vulgaire sont extraits durant les trente premières minutes, mais il faut de soixante à quatre-vingt minutes supplémentaires pour extraire la totalité des phénols longs à passer. Les distillateurs sont payés au kilogramme d'huile essentielle, et c'est pourquoi certains producteurs distillent à haute pression et cessent la distillation après les 25 ou 30 minutes rentables. Très souvent, ces huiles essentielles sont ensuite "rectifiées", c'est-à-dire re-distillées pour les purifier des composants indésirables (points d'ébullition plus élevés) et pour concentrer les composants les plus volatiles. Ce procédé produit des huiles essentielles décolorées avec une odeur moins fine, des propriétés différentes et des effets indésirables accrus. Ainsi, une huile essentielle d'eucalyptus rectifiée pourra contenir jusqu'à 80% d'eucalyptol, mais elle sera plus irritante pour les bronches qu'une huile essentielle d'eucalyptus "complète" n'en contenant que 60%.

L'eau: l'eau employée sera une eau de source peu ou non calcaire pour éviter de recourir aux détartrants chimiques.

Stockage et conservation: après distillation, les huiles essentielles doivent être filtrées, puis stockées dans des cuves hermétiques inaltérables entreposées dans une cave fraîche. Leur mise en bouteille doit se faire uniquement dans des flacons en verre opaque brun ou bleu pour assurer leur conservation à l'abri de la lumière et de l'oxygène.

Le contrôle de qualité

La chromatographie en phase gazeuse est réalisée grâce à un appareil sophistiqué qui permet d'identifier les molécules aromatiques présentes dans une huile essentielle (jusqu'à 450 molécules aromatiques). Le graphique fourni par le chromatographe comporte une série de pics. Chaque pic représente une molécule aromatique bien spécifique qui est identifiée par logiciel.

Le spectromètre de masse détermine la proportion relative de chacune des molécules aromatiques d'une huile essentielle (composition quantitative).

L'aromatogramme est une méthode de mesure in vitro du pouvoir antibactérien des huiles essentielles. La technique est identique à celle utilisée pour mesurer l'activité bactéricide des antibiotiques.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Déconseillée pendant les 3 premiers mois de grossesse.

Irritation cutanée possible à l'état pur (dermocaustique) : utiliser de préférence diluée dans une huile végétale. En règle générale, faites toujours un test d'application de votre préparation, dans le pli du coude, au moins 48h avant de l'utiliser.

Eviter tout surdosage.

Tenir hors de portée des enfants.

Eviter le contact avec les yeux.

Certains composés naturels contenus dans cette huile essentielle peuvent présenter un risque d'allergie chez certaines personnes sensibles lorsque l'huile essentielle est incorporée dans une composition cosmétique.

AVERTISSEMENT

Les huiles essentielles sont sensibles aux rayonnements UV ainsi qu'à l'évaporation progressive de leurs constituants.

Il est donc impératif de conserver vos huiles essentielles dans un flacon en verre coloré ou en aluminium à fermeture étanche à une température comprise entre 5°C et 40°C.

Les Huile Essentielle Botaniquement et Biochimiquement Définie (HEBBD) 100% pure (exempte d'autres huiles essentielles proches), 100% intégrale (non décolorée, non déterpénée, non rectifiée...), 100 % naturelle (non dénaturée avec des molécules de synthèse) Dans ce mélange sont présentes les huiles essentielles issues d'une distillation à la vapeur d'eau de la partie de la plante prédéfinie.

Les huiles végétales sont obtenues par première pression à froid, ou pour un macérât végétal par macération solaire des parties utilisées dans de l'huile de tournesol biologique. Aucune autres substances (stabilisants, conservateurs, colorant...) n'est rajouté au mélange.

Les huiles essentielles et les huiles végétales utilisées proviennent de laboratoires connus et reconnus (laboratoires Pranarom, Arkopharma, Phytosun Arome et la Cooper) Ils sont réputés pour le sérieux et les compétences. Ils assurent la traçabilité des produits utilisés.

Ces propriétés, indications et modes d'utilisation sont tirés des ouvrages ou sites Internet de référence en aromathérapie. On les y retrouve de façon régulière et pour beaucoup confirmés par des observations en milieu scientifique.