

Huile essentielle Bergamote Biologique

(*Citrus Aurantium ssp Bergamia*)

Liquide huileux de couleur jaune vert à brun vert et d'odeur fraîche, vive, hespéridée. Contre-indication : Eviter toute exposition au soleil après une application cutanée. Très photosensibilisante. (contient du bergaptène qui favorise la pigmentation de la peau)
Applications traditionnelles : Huile essentielle de la convivialité, détente et équilibre. Antiseptique intestinale

Origine: Côte d'Ivoire

Type de culture: Conventionnelle

Obtention: Expression à froid

Element de la plante: Peau du fruit



Ingrédients issus de l'agriculture biologique

100%

Ingrédients d'origine naturelle

100%

Principes actifs végétaux

100%

Applications

Utilisation:

Cosmétique et diététique

Propriétés:

L'Huile Essentielle de bergamote est une huile reconnue pour ses propriétés sédatives et calmantes. Elle possède des propriétés antiseptiques antivirales. Elle agit par voie externe sur les spasmes nerveux en cas de troubles digestifs. C'est un régénérant cutané.

Indications:

Elle apporte une fraîcheur marquée, douce, à tous les types de produits parfumés, et ajoute un éclat particulier aux notes hespéridées. Elle est utilisée dans les eaux de Cologne, les eaux fraîches, les parfums chyprés et ambrés. En alimentaire, elle est utilisée dans le thé à la bergamote et les bonbons (bergamotes de Nancy).

Conseil d'application:

Recommandée en cas de stress, angoisses, insomnies, irritabilité (massage du dos et du plexus solaire), dépression, anxiété Agit localement sur l'acné, eczéma, psoriasis, séborrhée (peau et cheveux gras)

Précautions:

Ne pas avaler.
Ne pas avaler.
Ne pas avaler.

Composition

Ingrédients:

HE BERGAMOTE B120N (citrus aurantium bergamia fruit oil)

Composition:

Limonène
Acétate de linalyle
Linalol

Principes Actifs

Principes actifs:

Limonène

Propriétés: Stimulant général. Antiseptique atmosphérique

Acétate de linalyle

Propriétés: Vertus apaisantes. Calmant

Linalol

Propriétés: Anti-infectieux : bactéricide, viricide et fongicide à utiliser parallèlement aux phénols selon les cas lors d'infections qui sont également d'excellents immunostimulants. Moins violents que les phénols, les alcools sont en effet de remarquables toniques généraux, plus spécifiquement neurotoniques. Moins hyperthermisants et hypertensifs, ils n'ont pas la toxicité des phénols : non dermocaustiques, non hépatotoxiques.

Fabrication

Aucune information disponible.

Botanique

Botanique:

La bergamote est un agrume. C'est le fruit du bergamotier. Ce fruit ressemble à une petite orange à la chair verdâtre et à la peau lisse et épaisse, de couleur jaune à maturité. Il pèse entre 80 et 200 grammes. S'il n'est pas trop amer, il peut être comestible.

Le bergamotier est une variété de citronnier. Son origine est incertaine, il pourrait s'agir d'un hybride de limette sucrée et d'orange amère. Il est principalement cultivé en Italie du sud, au Maroc et en Asie tropicale. Le meilleur terroir pour la bergamote se situe autour de Reggio di Calabria. C'est dans cette région que les fruits sont de meilleure qualité pour les parfums. On en cultive aussi un peu en Sicile, mais les résultats ne sont pas aussi probants qu'à Reggio.

Culture

Aucune information disponible.

Histoire

Histoire:

Le bergamotier fut ramené des îles Canaries par Christophe Colomb vers l'Espagne. Sa culture fut étendue en Italie, principalement au sud.

Tradition

Aucune information disponible.

Etymologie

Etymologie:

De l'italien bergamotta nom d'une variété de poire et d'agrume, peut-être du turc beg armudi (poire du seigneur). La relation avec la ville de Bergame est floue, est-ce la poire qui donne le nom de la ville, ce qui à ensuite inspiré Linné pour nommer cet agrume ?

<http://www.cosmetique.org/huile-essentielle-bergamote-biologique-p-159.html>

