



HUILE ESSENTIELLE DE CANNELLE



GENERALITES

Famille : Lauracées

Nom scientifique : *Cinnamomum verum*

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

Partie distillée : Ecorce

Origine : Madagascar

Régions : Est, Sud-Est

CARACTERISTIQUES

- Aspect : Liquide mobile limpide
- Couleur : Jaune à marron rougeâtre
- Odeur : suave, boisée, sucrée, chaude
- Indice de Réfraction (20°C) : 1,600 à 1,614
- Pouvoir rotatoire (20°C) : -1° à 4°
- Densité (20°C) : 0,99 à 1,070
- Point éclair : +90°C

COMPOSANTS

- Cinnamaldéhyde : 27 à 77%
- Acétate de cinnamyle : 4 à 22,5%

UTILISATIONS ET APPLICATIONS

- Soulagement des troubles digestifs et gastriques (voie orale)
- Infections cutanées, buccales, urinaire et gynécologique (voie cutanée, bain de bouche)
- Maladies tropicales comme le paludisme (voie orale)
- Réhaussement de la libido (voie cutanée)
- Stimulation physique et mentale (voie cutanée)
- Confection de parfum
- Préparation culinaire : saveur chaude et épicée (doit toujours être diluée dans une matière grasse)

DANGER ET CONTRE-INDICATIONS



- Interdite aux femmes enceintes et allaitantes ainsi qu'aux enfants de moins de 6 ans.
- Inhalation strictement interdite.
- Présence de composant allergène : cinnamaldéhyde
- Hautement dermocaustique, s'utilise diluée en application cutanée
- Le dosage de la voie orale est strictement réservé au médecin

PRODUCTION

Nombre alambic : 24 à pression (2.5 bars)

Capacité alambic : 1500 Litres

Durée de distillation : 4 H après 1ère goutte

Rendement : 3 à 5 pour mille

Capacité de production annuelle : 200kg HE conv

Conditions de conservation : au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière