



FICHE TECHNIQUE

des produits naturels

SM EXPORT



- **Epices**
- **Huiles essentielles**
- **Plantes médicinales**



Huile essentielle de Poivre Noir

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

Organe distillé : fruits

Nom botanique : Piper nigrum

Pays d'origine : Madagascar

Culture : écologique

Qualité : 100% pure et naturelle

Propriétés Organoleptiques :

- Aspect : liquide mobile
- Couleur : vert bleuâtre
- Odeur : épicée, chaude, caractéristique du poivre

Principaux constituants biochimiques

Monoterpènes : limonène, alpha, alpha-pinène, bêta-pinène, delta-3-carène, myrcène, alpha phellandrene, terpinolène, fenchène, para-cymène, (E)-bêta-ocimène, sabinène.

Monoterpénols : linalol, alpha-terpinéol

Sesquiterpènes : bêta-caryophyllène, germacrène-D, bêta-sélinène, delta-élémente, alpha sélinène, bêta-élémente, alpha-humulène, germacrène-B.

Densité : 0.877

Point éclair (température à laquelle le produit devient inflammable) : 60°C

Utilisations :

Propriétés :

- Anti catarrhale, expectorante, fluidifiante
- Tonique stimulante puissante des glandes digestives
- Tonique circulatoire
- Antalgique, odontalgique (action très efficace contre les douleurs dentaires)
- Aphrodisiaque
- Fébrifuge
- Réchauffe et prépare les muscles à l'effort

Indications :

- Odontalgie (douleurs dentaires)
- Angines, laryngite, bronchite chronique
- Insuffisances digestive et hépatopancréatique
- Rhumatismes, douleurs rhumatismales
- Fatigues musculaires, nerveuses, intellectuelles et sexuelles
- Sport et préparations musculaires
- Fièvre