



Basilic chavicol

Ocimum basilicum

Le basilic chavicol est extrait des feuilles et des tiges de la plante *Ocimum basilicum* par distillation à la vapeur.

Profil olfactif

Frais, herbacé et épicé

Apparence

Clair ou jaune pâle

Botanique

Le basilic chavicol est une plante herbacée annuelle appartenant à la famille des Lamiaceae et mesurant entre 30 et 60 cm (12 à 24 pouces) de hauteur. Il possède des feuilles ovales, larges, de couleur vert foncé, et des fleurs blanches ou violet pâle qui apparaissent en épis.

Ethnobotanique

Le basilic chavicol est une plante originaire des régions tropicales d'Asie. Il possède une longue histoire d'utilisation en médecine traditionnelle et à des fins culinaires.

Utilisations/application

Le basilic chavicol est utilisé dans les secteurs des saveurs, de l'aromathérapie, des cosmétiques et des parfums fins.^[1]

Informations techniques

CAS	8015-73-4
INCI	OCIMUM BASILICUM (BASIL) OIL
FEMA	2119
N° EC	283-900-8
Nom botanique	<i>Ocimum basilicum</i>
Famille botanique	Lamiaceae
Synonymes acceptés	<i>Ocimum basilicum</i> var. <i>thyrsiflora</i> , <i>Ocimum amplexicaule</i>
Noms communs	L'huile de basilic doux
Origine	Vietnam
Méthode de culture	Plantation
Période de récolte	De juin à septembre
Partie de la plante utilisée	Feuilles et tiges

Méthode d'extraction	Distillation à la vapeur
Composants principaux	Chavicol, Eugénol, Méthyleugénol, Linalol, Méthyl Chavicol, Cinéol, Camphre ^[2, 3]

Certificat d'analyse

FDS	Sans OGM
Grade alimentaire	Allergène
Déclaration naturelle	Prop 65
Déclaration d'origine	

Certifications et déclarations

