



Citron distillé

Citrus limon

Le citron distillé est extrait par distillation des résidus du fruit du *Citrus limon* après la production de jus et d'huile.

Profil olfactif

Frais, piquant et citronné

Apparence

Incolore à jaune pâle

Botanique

Le *Citrus limon* est un arbre à feuillage persistant appartenant à la famille des Rutacées et mesurant entre 3 et 6 mètres (10-20 pieds) de hauteur. Il possède des feuilles ovales de couleur vert foncé et des fleurs allant du blanc au rose pâle. Le fruit est jaune, avec une peau lisse, fine à moyennement épaisse.

Ethnobotanique

Les citrons sont utilisés depuis des siècles dans de nombreuses régions, y compris en Asie du Sud, en Europe, au Moyen-Orient et dans les Amériques. Ils étaient principalement utilisés à des fins médicinales traditionnelles et culinaires.

Utilisations/application

Le citron distillé est utilisé dans les domaines des saveurs, de l'aromathérapie et des cosmétiques.^[1,2]

Informations techniques

CAS	8008-56-8
INCI	CITRUS LIMON (LEMON) PEEL OIL
FEMA	2625
N° EC	284-515-8
Nom botanique	<i>Citrus limon</i>
Famille botanique	Rutacées
Synonymes acceptés	<i>Citrus medica limonum</i>
Noms communs	Huile essentielle de citron distillé
Origine	Argentine
Méthode de culture	Plantation
Période de récolte	D'avril à septembre
Partie de la plante utilisée	Pelure et résidus de la pulpe du fruit

Méthode d'extraction	Distillation à la vapeur
Composants principaux	Limonène, bêta-Pinène, gamma-Terpinène, alpha-Pinène, bêta-Myrcène, Terpinolène, Linalol, Terpinène-4-ol, alpha-Terpinéol, Citral ^[2]
Indice de réfraction à 20 °C (FCC)	1.470 - 1.475
Densité spécifique à 25 °C (FCC)	0.842 - 0.856

Certificat d'analyse

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

Certifications et déclarations

