



**HUILE D'ONAGRE PRESSION A FROID**  
**BIOLOGIQUE\***



INCI – OENOTHERA BIENNIS OIL  
CAS 90028-66-33 – EINECS 289-859-2

**DESCRIPTION :**

L'Huile d'Onagre est obtenue par pression à froid puis filtration. Claire, de couleur jaune à verdâtre, elle a un goût et une odeur caractéristiques.

\* Matière première issue de l'Agriculture Biologique certifiée par Ecocert FR-BIO-01.

**CARACTERISTIQUES:**

Densité 20°C (g/cm <sup>3</sup> )	env. 0.923
Indice de réfraction à 20°C	env. 1.478
Indice d'acide (mg KOH/g)	max. 5.0
Indice de peroxyde (meq O <sub>2</sub> /kg)	max. 20
Insaponifiable %(m/m)	max. 2.5
Insoluble dans l'eau et l'alcool.	
Soluble dans l'éther de pétrole	

**Composition en acide gras (%):**

Acide Palmitique	4.0-10
Acide Stéarique	1.0-4.0
Acide Oléique	5.0-12
Acide Linoléique	65-85
Acide g. linoléique	7.0-14
Acide a. linoléique	max. 1.0

**APPLICATIONS :**

En diététique / Industries cosmétique et pharmaceutique.

**BIENFAITS :**

C'est l'une des rares huiles riches en acide gamma linoléique (ou Vitamine F). L'huile d'Onagre est utilisée comme régulateur de cholestérol, antirides, agent hydratant et régulateur hormonal.

**CONDITIONNEMENT :**

Fût de 190 Kg – Tonnelet de 27 Kg.

Document commercial, renseignements n'engageant pas notre responsabilité.  
Spécifications garanties disponibles sur demande.

Août 2010.