

GLYCERINE BIO 100% sans Palme



Description

La GLYCERINE ou glycérol est un liquide sirupeux incolore et inodore, possédant de grandes propriétés hydratantes.

La GLYCERINE BIO est obtenue à partir de l'huile de Karanja, un arbre très présent en Inde où sa culture est encouragée dans des zones traditionnellement non cultivées.

Chaque arbre produit entre 25 et 40kg de fruits par an ; les fruits contiennent entre 30 et 35% d'huile.

Procédé de fabrication

L'huile est dans un premier temps fractionnée par circulation d'eau chaude.

On obtient une eau enrichie entre 2 et 15% de glycérine d'un côté et les acides gras libres de l'autre. Cette eau est évaporée pour donner une glycérine brute concentrée à 90%.

Cette dernière va être distillée à la vapeur puis évaporée sous vide. On obtient alors une glycérine raffinée à 99.9% qui, une fois décolorée au charbon actif et filtrée, donnera la glycérine pure.



Utilisations

Soluble dans les solvants polaires, en particulier l'eau et l'éthanol, la GLYCERINE est utilisée en alimentaire (E422), dans l'industrie pharmaceutique, et bien sûr en cosmétique comme agent hydratant, émollient et protecteur.

Une Glycérine Ethique

La production de cette GLYCERINE BIO ne détourne pas du secteur alimentaire les huiles nécessaires à l'approvisionnement en nourriture de la population (telles que les huiles de soja, d'arachides, ...) puisque l'huile de Karanja n'est pas alimentaire.

Depuis la crise alimentaire de 2008, l'Inde interdit fréquemment l'exportation de toute huile alimentaire.

Certifications

- CUCERT (India)
- ECOCERT GREENLIFE,
- COSMOS
- NOP
- NATRUE
- KASHER.

Conditionnements disponibles: 25kg, 240kg et IBC (1250kg)