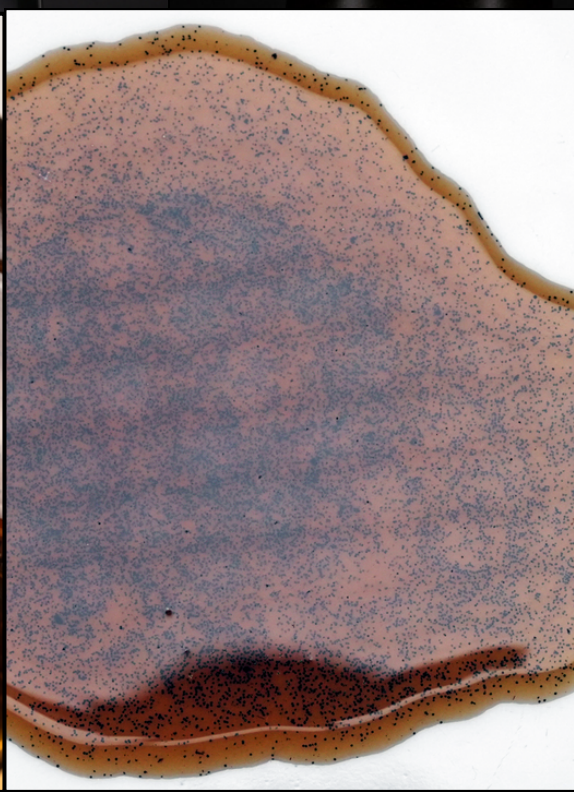


NOIR
FLEUR

Extrait de vanille Bourbon L200 L400





Extrait de Vanille Bourbon

Extraction CO₂ supercritique — Concentrations L200 et L400

01 IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination — Extrait de vanille Bourbon, obtenu par extraction au CO₂ supercritique

Espèce botanique source — Vanilla planifolia (famille des Orchidaceae)

Origine géographique — Madagascar

Concentrations disponibles — L200 et L400

Statut — Sans OGM — sans additif ni conservateur ajouté

02 PROCÉDÉ D'EXTRACTION

Notre extrait de vanille Bourbon est obtenu par extraction au CO₂ supercritique, une technique de pointe réservée aux productions haut de gamme. Dans des conditions spécifiques de température et de pression, le dioxyde de carbone adopte un état dit « supercritique », intermédiaire entre liquide et gaz. Dans cet état, il agit comme un solvant naturel capable d'extraire finement les molécules aromatiques de la gousse, à basse température, préservant ainsi l'intégrité des composés les plus délicats. Une fois la pression relâchée, le CO₂ redevient gazeux et se dissocie naturellement de l'extrait, sans laisser de résidu.

Nous y associons une extraction traditionnelle des drèches issues de cette première extraction supercritique, afin d'apporter une rondeur supplémentaire au profil aromatique. Cette double extraction combine la précision et la pureté du CO₂ supercritique — notes d'amande amère, de cacao, de bois chaud et de thé sec — avec les notes plus sucrées, rondes et pâtisseries que développe l'extraction classique, pour un extrait à la fois fidèle et gourmand.

03 CONCENTRATIONS DISPONIBLES

Référence	Caractéristique
L200	Concentration standard
L400	Deux fois plus concentrée que la L200 — permet un dosage réduit de moitié à résultat équivalent

04 PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Texture — Extrait dense et sirupeux

Couleur — brun clair à profond

Odeur — Notes d'amande amère, de cacao, de bois chaud et de thé sec, adoucies par des accents ronds et pâtisseries

Fidèle au profil aromatique de la gousse fraîchement fendue, cet extrait se distingue par sa proximité remarquable avec l'odeur naturelle de la vanille — une différence notable avec un extrait éthanolique seul, qui développe des notes plus sucrées, rondes et pâtisseries, mais s'éloigne davantage du profil de la gousse fraîche.

05 CONSERVATION

Température — Entre 4 et 18 °C, à température constante

Conditions — À l'abri de la lumière, dans un flacon hermétiquement fermé

Une conservation soignée, à l'abri de la lumière et de la chaleur, permet de préserver la richesse et la stabilité du profil aromatique de l'extrait jusqu'à son utilisation.