Profumatore per ambiente con bastoncini alla Vaniglia

Fragranza naturale alla Vaniglia con dispensatore di midollo di canna di bambù. Confezione sufficiente per più di dodici mesi di profumazione. Senza alcool.



Confezione da 200 ml.

Aromaterapia: armonizza lo spirito e il corpo, ideale per ambienti di studio.



Vanilla planifolia Jacks

La vaniglia o vainiglia (Vanilla planifolia Jacks. ex Andrews, 1808) è un'orchidea originaria del Messico.

I suoi frutti, comunemente chiamati baccelli, producono la spezia nota come vaniglia.

Flessibile e poco ramificata, la liana di vaniglia, anche chiamata vaniller, si sviluppa per crescita del germoglio e forma dei lunghi terminali che si arrampicano all'assalto del loro supporto per più di dieci metri.

Se il fusto è rotto, si può eseguire facilmente una talea che permette la moltiplicazione della pianta, in natura così come in coltivazione.

Le foglie sono alternate lungo i lati del gambo. Sono piatte, intere, ovali con la punta aguzza, all'incirca tre volte più lunghe rispetto alla larghezza e possono raggiungere la misura di quindici centimetri.

Il gambo e le foglie sono verdi, carnosi, contenenti un succo trasparente e irritante che provoca sulla pelle delle scottature e pruriti persistenti.

Nelle vicinanze dell'attaccatura delle foglie ci sono spesso delle radici aeree che permettono alla pianta di appendersi al suo appoggio o se necessario ad una talea di radicarsi.

I fiori, in gruppi di otto o dieci, formano dei piccoli bouquet. Di colore bianco, verdastro o giallo pallido, hanno una struttura classica di un fiore d'orchidea malgrado un'apparenza molto regolare.



La fecondazione necessita l'intervento d'un ausilio specializzato: in natura, nelle regioni d'origine è effettuato grazie a degli insetti del genere Melipona, un genere di api senza pungiglione.

Dopo la fecondazione, l'ovario che serve da picciolo alla base del fiore si trasforma in grosso pendente lungo da 12 a 25 centimetri.

I baccelli freschi e ancora inodori hanno un diametro da 7 a 10 millimetri.

Contengono migliaia di semi minuscoli che sarebbero liberati per esplosione dei frutti maturi se non si provvedesse a raccoglierli ancora verdi.

La vaniglia naturale sviluppa un profumo complesso, formato da molteplici tipi di composti aromatici differenti.

Tra questi, però è la molecola di vanillina (4-idrossi-3-metossibenzaldeide) che forma e caratterizza l'aroma della vaniglia.

Informazioni estratte da: www.wikipedia.org

Istruzioni per l'uso: per la prima settimana i bastoncini vanno capovolti almeno una volta al giorno per fare in modo che si impregnino della fragranza.

Successivamente capovolgere i bastoncini quando si seccano o quando se ne ritiene opportuno.

---

www.natursit.com - All rights reserved - Italy - P. IVA 01923300030 - R.E.A. VB - 191489
Top Clean Italia di Orlando Domenico - Via Cavour, 4 - 28865 Crevoladossola (VB) Tel. + 39 347 4914137