

# DEMOSTRACIÓ

## EXTRACIÓ I DESTIL·LACIÓ D'OLIS ESSENCIALS

Instal·lacions de l'Herbolari de Sau

### **Joan Carles Rey**

Químic. Professor de Formació Professional i docència Universitària. Director de l'Herbolari de Sau. Sots-President de l'associació d'Herbolaris Artesans de Catalunya. Herbolari i Perfumista Artesà reconegut per la Generalitat de Catalunya.

Els olis essencials són substàncies volàtils extretes de diverses parts de les plantes o bé dels seus fruits (flors, arrels, plantes, etc.) que tenen una composició complexa d'elements orgànics combinats de manera equilibrada.

Estan presents a quasi totes les plantes, en quantitats variables (entre 0,015 % i més d'un 20 %). Una forma d'obtenir-los és mitjançant una destil·lació per arrossegament de vapor d'aigua, però existeixen altres mètodes que poden ser més eficients o complementaris.

En aquesta demostració tindreu l'oportunitat de conèixer algunes de les tècniques i mètodes més habituals en l'obtenció d'aquest tipus de substàncies.