

Video 4:

Tecniche di Estrazione

Di che cosa trattano le tecniche di estrazione?

Ci sono 3 tipi di estrazione e, all'interno di queste estrazioni, ci sono molte varietà. La prima è meccanica, ovvero, pestato, tritato, usando il mortaio, incluso il frullatore, una pressa, si può usare una pressa. C'è anche la spugna napoletana, che inventò il maestro Silo, filtri, decantazioni, centrifugati.

La seconda che è con fuoco, con calore: distillazione ordinaria, usando il serpentino, usando il pallone; c'è anche distillazione semplice e più complessa. Sì, usiamo fuoco. Poi c'è l'infusione, come quando si prepara il tè. Questa è un'infusione. E un'altra ancora che si chiama lisciviazione, che è la preparazione del caffè.

La terza è usando diluenti. Cosa sono i diluenti? Sono grassi di maiale, di vacca, può essere anche di vaselina, di stearina, può essere di cera, ci sono molti veicoli. Poi c'è l'olio, la vaselina liquida, la glicerina. Qualunque olio - e si può deodorare -, si può usare come veicolo per estrarre l'olio essenziale. Può essere olio di ricino, di mandorla dolce che è piuttosto senza odore e, se c'è odore, si può deodorarlo con un po' di calore e con buccia di mela, un materiale per deodorare che toglie l'odore. Per deodorare di più, un olio di semi d'uva, per esempio. È un buon veicolo, ma ha un suo proprio odore e non vogliamo questo.

Bene, diluenti. Di cosa trattano i diluenti, come facciamo? C'è una tecnica che si chiama enfleurage. Enfleurage. Usiamo diluenti. Adesso vediamo i dettagli, più dettagli. L'enfleurage è con grasso (di maiale, di vacca, di vaselina, cera) e metto la materia. L'enfleurage si usa normalmente con i petali di fiori, perché sono delicati, e si cambiano i petali ogni tre giorni. E questo continua per tre settimane, finché il grasso è saturato. E si fa un altro processo per separare l'essenza dell'olio essenziale e si elimina il grasso. Chiaro, lì si lavora, per esempio, con petali di gelsomino o di rose. Ogni tre giorni li cambio. Non si tocca il grasso. Poi lo conservo, lo sigillo e lo metto lì. Perché comincia a irrancidire. E l'olio essenziale va incorporandosi nel grasso. È lo stesso veicolo di grasso, puoi mettere i petali lì dentro e, con il calore, fuoco lento, si va a estrarre l'olio essenziale dal grasso. Il grasso assorbe, sì. Si va a vedere, osservando, studiando la pianta per esempio, dove ci sono più oli essenziali. O nella frutta, dove ci sono? Lì tutto è visivo e tattile. Un limone, la scorza di limone ha molto più olio essenziale di un chiodo di garofano. È più facile, più tangibile. L'altro no, bisogna metterlo in alcol e non so cos'altro per estrarre l'essenza, perché è secco. L'altra è succosa. Lì c'è la fragranza, concentrata in quell'olio che proviene dal fiore, dalla frutta o dall'animale.

Impareremo anche a fissare quelle fragranze. Perché alcune fragranze sono molto volatili. Col calore, puff. Gli agrumi: arance, limone, pompelmi sono agrumi. E gli altri sono più lenti, quelli grassi, quelli aromatici. Però bisogna fissare. Ci sono, per esempio, fragranze per fissare il profumo, e questo lo lascia fissato.

Nel macerato metti i petali, o bucce, il materiale dentro il liquido. Può essere alcol a 96 gradi, un alcol molto alto, puro, di alcol etilico.

Bisogna colmare? Sì, e fino in cima, senz'aria se è possibile, senz'aria.

L'altro è con olio. Uguale. Con l'alcol, dobbiamo cambiare la materia, dipende... Con l'olio, non si cambia mai. No, non si cambia. Perché se cambiamo, non ci rimane più olio, perché è pesante, se ne va nella materia. L'alcol è molto liquido; con un filtro, posso filtrare la materia e qui c'è un alcol già con essenze. Si aggiunge a poco a poco quando si cambia la materia. Poiché abbiamo un tempo molto limitato, se qualcuno si mette a lavorare con macerati, facciamone piccole quantità, per saturarlo più rapidamente. Utilizzeremo alcuni strumenti, delle provette: mettiamo la materia nelle provette e la tritiamo, scuotiamo, scuotiamo.

Anzitutto li tritiamo e cambiamo ogni 3 ore; per domani questo può saturarsi. Con un sughero e lontano dal sole, lontano dalla luce, perché la luce rompe le molecole. Sì, bisogna tagliare, tritare, triturare per tirare fuori gli oli. Abbiamo resina d'incenso, di mirra, abbiamo molte cose. Fino a ieri Julián si è occupato di reperire il materiale, comprare gli spinaci.

Ah, faremo clorofilla oggi pomeriggio. Uno strumento che è vitale per l'ufficio di Profumeria. È uno strumento per deodorare tutto, tutto. Deodorare, sì. La clorofilla è fantastica, è estremamente necessaria perché il detergente ha sempre fragranza. Ma Julián ha trovato sapone puro di glicerina, senza odore, ah fantastico! Con questo lo incorporiamo nel succo degli spinaci, che estrarremo oggi pomeriggio. Tecnica tradizionale con mortaio e lo mettiamo nella garza e facciamo dei sacchetti. E l'altra, più moderna, con frullatore. Non abbiamo tempo. Facciamo una dimostrazione con una tradizionale e l'altra con il frullatore. È molto bello fare clorofilla, è fantastico! Ha un odore pulito, verde, è fantastico. E quando uno lava gli strumenti, ciao odore! Non lascia nessun odore, è squisito.

Per l'anice: qual è la migliore estrazione per l'anice? L'anice è secco, molto secco; bene, con l'anice userò calore. Avvolgo l'anice, faccio un sacchetto e lo appendo qui sopra, nel pallone, e qui acqua. E con il calore, il vapore sale.... come un bagnomaria. Si può anche mescolare l'anice con l'acqua, ma la qualità della fragranza diminuisce. Dove rimane l'aroma? Scende, l'acqua scende e l'olio galleggia, l'acqua precipita, decanta.

Sperimentare metodi di estrazione

Va. Si vede.

Gemma: Burro di porco, di maiale, deodorato. Facciamo un enfleurage di lavanda.

Coprire tutto il grasso. Togliere questi fiorellini soavemente, perché il grasso ha già assorbito l'essenza di questi fiori.

Sto triturando semi di cardamomo in un mortaio e poi questo lo metto in olio di ricino. Ne ho già una parte. La prima che ho pestato è qui, con olio di ricino.

È un macerato di rose in alcol. Petali di rosa, e lo mettiamo nel flaconcino e poi riempiamo con alcol. Poi si agita. Cambio le rose e aggiungo nuove rose allo stesso alcol.

Sto togliendo i fiori, li separo dai gambi, per ottenere una quantità che riempia questo flaconcino e poi ci metto olio di mandorla naturale e lo sbatto in modo da accelerare il processo e lì si libera l'olio essenziale di questa pianta che si chiama ylang ylang. Questo non si cambia, a differenza dell'alcol che, invece, si cambia.

Di questa magnolia prendo i petali, provo, perché non so se... e devo tagliare perché, a parte che il contenitore che ho è piccolo, non so se andrà bene o male. La lascio a macerare con olio di mandorle e la agito e non si cambia; i petali rimangono, perché quando è olio non si cambia.

Sto facendo zenzero, lo sto pelando e tritando un po' per metterlo in alcol e tirarne fuori, estrarne l'essenza. Come si chiama questa tecnica? Estrazione in alcol. E poi si cambia lo zenzero e si mette altro zenzero fresco.

Abbiamo messo alcol e abbiamo messo il fiore del ylang ylang, fino a riempire il barattolo. Abbiamo tappato dopo che l'abbiamo riempito del tutto, senza lasciare aria, e lo lasciamo a macerare per due ore, affinché l'alcol saturi.

Stiamo facendo un olio essenziale di chiodo di garofano. Abbiamo macinato il chiodo di garofano e pestato e arriviamo fino a metà bottiglia.

Perfetto. Guardiamo ora, quanto abbiamo qui? 20, 26, ci siamo.