

Le projet ESSICA Interreg ALCOTRA (2014-2020) a pour objectif d'**innover la filière des plantes aromatiques** à travers l'application d'un **nouveau système de séchage à froid**; l'**analyse** et l'**utilisation de sous-produits de séchage**; l'adoption de **techniques de débactérisation innovantes**; l'étude de **nouveaux types d'emballages biodégradables**; la **diffusion des résultats des expérimentations** auprès des producteurs et des entreprises; la **promotion** de la **formation de haut niveau**.

MÚSES ACCADEMIA EUROPEA DELLE ESSENZE



CONTACTS

Essica Lab

Auprès du Palais Taffini d'Acceglio

Entrée en

Via Antica Contrada delle Beccherie
Savigliano 12038 (CN) - ITALIE

T: +39 0172 86472

Courriel : essicalab@leterredeisavoia.it



Le Terre dei Savoia


**Le Terre
dei Savoia**

Le Terre dei Savoia
est une association reconnue de municipalités piémontaises. Grâce à des partenariats à travers l'Europe, des collaborations avec des universités et des instituts de recherche le patrimoine et la vocation de notre territoire vivent dans des projets innovants.



Ce projet est financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication n'engage que son auteur et la Commission ne peut être tenue responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.

ESSICA **LAB**
TECHNOLOGIE NATURELLE





SÉCHEUR À FROID

Spécifications :

Capacité de charge : de 50 à 120 kg

Température : 20 - 40° C

Humidité : 5/6%

Convient pour:

les plantes aromatiques, les céréales, les épices, les fruits, les fleurs, les champignons, les graines, le pollen et les produits de l'apiculture

La technologie de séchage à froid est basée sur des systèmes de réfrigération qui déshydratent l'air pour un séchage plus efficace, permettant la collecte des eaux constitutionnelles, utiles dans d'autres préparations. De plus, la désinfection par ions garantit la salubrité maximale du produit.

SÉCHER



BROYEUR PULVÉRISATEUR

Spécifications :

2 CV / 1,5 KW / 2300 tr/min.

Convient pour :

les produits secs ou frais

Equipé d'un système de coupe à marteau ou à couteau et de tamis interchangeables, il permet de broyer ou de pulvériser le produit pour obtenir de la matière hachée ou des farines.

BROYAGE



MACHINE DE CONDITIONNEMENT A CLOCHE

Spécifications :

Dimensions de la chambre : 422 x 503 x 220 mm / barre de soudure 40 cm / pompe à vide 16 m³/h

Convient pour :

le conditionnement de produits frais ou séchés

Equipé d'une chambre en acier inoxydable et d'une barre de soudure, cette machine permet de conditionner tout type de produit sous un vide réglable de 10 à 99%.

CONDITIONNER

ESSICA LAB

est le centre d'un **réseau** d'entrepreneurs, de chercheurs, de producteurs et de consommateurs, dédié à l'**expérimentation** de haut niveau dans le secteur agroalimentaire et cosmétique.

Equipé de **machines de pointe** pour la transformation des matières premières agricoles, le laboratoire est également un **lieu d'échange** et de **confrontation** sur des questions telles que l'économie circulaire, la durabilité et le développement d'idées innovantes.

ESSICA LAB est au service de ceux qui veulent emprunter de nouvelles pistes dans le domaine de la **recherche** et de la **production** : le laboratoire est ouvert à toutes les entreprises, qui peuvent profiter de sa technologie et de ses machines pour de petites productions, des traitements ad hoc, des expérimentations et en général pour la transformation des produits.

EXTRACTEUR À MICRO-ONDES

Spécifications :

réacteur de 12 l / puissance 2 x 950W

Convient pour :

les produits secs ou frais

Grâce au mécanisme de chauffage sélectif, il ne nécessite pas de solvants et est disponible en deux configurations. La modalité pour les fragrances permet d'obtenir des huiles essentielles rapidement et efficacement. Dans la configuration pour les saveurs, on obtient des substances aromatisantes naturelles riches également en pigments, flavonoïdes et caroténoïdes.

EXTRACTEUR À ULTRASONS

Spécifications :

2 litres / puissance 150W – 50 Hz

Convient pour :

feuilles et petites branches, fleurs, racines

La technologie à ultrasons permet l'extraction complète de la matière végétale, en préservant l'intégrité des molécules de la plante. Cette technologie permet un gain de temps considérable car les ultrasons accélèrent le transfert des principes actifs : il est possible d'obtenir un litre de macérat en 15 minutes seulement.

De plus, il s'agit d'une technique biologique car il s'agit d'un processus physique au cours duquel aucun produit chimique n'est ajouté.

CUTTER

Spécifications :

2 vitesses / Puissance 900 W / 400 V / Vitesse 375 et 750 tr/min

Convient pour :

couper de grandes quantités de produits

Equipé d'une trémie cylindrique, il convient pour la coupe uniforme de produits longs et de petits fruits et légumes tels que les piments, les fraises, les bananes, les raisins.



EXTRAIRE

COUPER