

FICHA TÉCNICA

Aceite Esencial de HINOJO DULCE

Foeniculum vulgare var. dulce, Umbelliferae

CAS Nº:	8006-84-6 / 84455-29-8
EINECS/ELINCS Nº:	282-892-3
INCI:	Foeniculum Vulgare Dulce Fruit Oil
MÉTODO DE OBTENCIÓN:	Destilación por arrastre de vapor de agua.
NATURALEZA DEL PRODUCTO:	Aceite Esencial 100% Puro y Natural.
ORIGEN:	España.
ASPECTO:	Líquido transparente, desde incoloro a amarillo pálido.
OLOR:	Característico, silvestre, dulce.
DENSIDAD RELATIVA 20° C :	0.950 - 0.981
ÍNDICE DE REFRACCIÓN 20°C :	1.520 - 1.553
ROTACIÓN ÓPTICA :	(+2 / +20)
PUNTO DE INFLAMACIÓN :	65° C
VIDA MEDIA:	4 años
CONSERVACIÓN:	Almacenar en envases cerrados, en lugar seco, bien ventilado y protegido de la luz.
USOS:	Industrial: Bajo supervisión profesional. Uso en perfumería, cosmética, higiene personal, detergencia, farmacia y *alimentación humana (aroma). (*) Bajo pedido.

ESSENCIALES MART, S.L.

c/ Narcís Monturiol 15 PA , 08339 , Vilassar de Dalt , Barcelona (Spain)
+34 930.328.029 , soporte@essenciales.com , www.essenciales.com