

TEHNIČKI LIST

Cookie Chocolate Fragrance Oil

Naziv proizvoda: Mirisno ulje „Chocolate Cookie“.

Olfaktivna klasifikacija: Chocolate Cookie Fragrance Oil pripada grupi gourmand-desertnih (Gourmand–Bakery) mirisa, sa izraženim čokoladnim, mlečno-kremastim i konditorskim karakterom. Kompozicija kombinuje note mlečne čokolade, vafla i vanile sa toplim mlečnim akordima, stvarajući bogat i izrazito sladak miris inspirisan sveže pečenim čokoladnim kolačićima.

Opis mirisnog ulja: Kompozicija je topla, kremasta i intenzivno gourmand, sa izraženim efektom sveže pripremljenih čokoladnih poslastica. Miris poseduje srednje jak do jak intenzitet, veoma dobru difuziju i dugotrajan sladak trag. Otvaranje kompozicije zasnovano je na toplom mleku i kakao buteru. Toplo mleko daje mekanu, kremastu punoću i osećaj toplog napitka, dok kakao buter doprinosi bogatoj čokoladnoj mekoći i prijatnoj konditorskoj toplini. U srcu mirisa razvija se spoj mlečne čokolade i vafla. Mlečna čokolada dominira kompozicijom svojim kremastim, slatkim i baršunastim karakterom, dok vafl unosi efekat pečenog testa i blago hrskav gourmand ton koji podseća na sveže pripremljene kolače i slatke pekarske proizvode. Bazna struktura zasnovana je na vanili i kondenzovanom mleku. Vanila daje toplu, poznatu i prijatno kremastu slatkoću, dok kondenzovano mleko pojačava mlečni gourmand efekat i ostavlja bogat, mekan i dugotrajan završni trag. Dominantni akordi ove kompozicije obuhvataju milk chocolate, creamy vanilla, warm milk, bakery waffle i sweet gourmand profil. Miris ostavlja veoma topao, sladak i prijatan trag, sa izraženim efektom čokoladnog deserta i mlečnih poslastica.

Primena: Chocolate Cookie Fragrance Oil namenjen je za izradu mirisnih sveća, voskova, difuzera i drugih mirisnih formulacija. Preporučena koncentracija za mirisne sveće najčešće se kreće između 7–10%, dok se za mirisne voskove preporučuje 10–15%, u zavisnosti od željenog intenziteta i vrste baze. Kod formulacija na bazi voska preporučuje se dodavanje mirisa u tečnu bazu prema preporuci proizvođača voska radi

TEHNIČKI LIST

optimalne disperzije i stabilnosti. Za maksimalno dozvoljene koncentracije potrebno je konsultovati IFRA sertifikat. Miris pokazuje veoma dobru stabilnost i izražen gourmand-bakery karakter.

