

TEHNIČKI LIST

Crème brûlée Fragrance Oil

Naziv proizvoda: Mirisno ulje „Crème Brûlée“.

Olfaktivna klasifikacija: Crème Brûlée Fragrance Oil pripada grupi gourmand-desertnih (Gourmand–Dessert) mirisa, sa izraženim kremasto-karamelizovanim i vanilastim karakterom. Kompozicija kombinuje note karamela, pralina, mlečnih akorda i vanile, stvarajući bogat i topao miris inspirisan tradicionalnim francuskim desertom crème brûlée.

Opis mirisnog ulja: Kompozicija je bogata, kremasta i izrazito gourmand, sa izraženim efektom karamelizovanog šećera i toplog vanilastog deserta. Miris poseduje srednje jak do jak intenzitet, veoma dobru difuziju i dugotrajan sladak trag. Otvaranje kompozicije zasnovano je na gourmand i karamel akordu. Gourmand akord odmah evocira bogatu kremastu teksturu crème brûlée deserta, dok karamel daje toplu, blago prepečenu slatkoću koja podseća na hrskavu karamelizovanu koricu rastopljenog šećera. U srcu mirisa razvija se spoj pralina i pirinčanog mleka. Praline donose bogatu lešnikasto-šećernu punoću i desertnu dubinu, dok pirinčano mleko daje mekanu, blago slatku kremastost koja dodatno omekšava kompoziciju i pojačava gourmand karakter. Baza struktura zasnovana je na vanili i mošusu. Vanila dominira završnicom svojom toplom, kremastom i poznatom slatkoćom, dok mošus doprinosi mekom senzualnom efektu i produžava trajnost kompozicije prijatnim, čistim tragom. Dominantni akordi ove kompozicije obuhvataju caramelized sugar, creamy vanilla, praline dessert, warm milk i sweet gourmand profil. Miris ostavlja topao, bogat i veoma prijatan trag, sa izraženim efektom luksuznog francuskog deserta.

Primena: Crème Brûlée 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 optimalne disperzije i stabilnosti. Za maksimalno dozvoljene koncentracije potrebno je konsultovati IFRA sertifikat. Miris pokazuje veoma dobru stabilnost i izražen gourmand-desertni karakter.

TEHNIČKI LIST

