

TEHNIČKI LIST

Gourmand Chocolate Fragrance Oil

Naziv proizvoda: Mirisno ulje „Gourmet Chocolate“.

Olfaktivna klasifikacija: Gourmet Chocolate Fragrance Oil pripada grupi gourmand chocolate, creamy sweet i warm vanilla mirisa, sa izraženim čokoladnim, kremastim i toplim slatkim karakterom. Kompozicija kombinuje note toplog mleka, tamne čokolade i vanile, stvarajući bogat i luksuzan miris inspirisan vrhunskim čokoladnim desertima.

Opis mirisnog ulja: Kompozicija je bogata, kremasta i izrazito gourmand, sa naglašenim efektom topljene tamne čokolade i slatke vanilaste topline. Miris poseduje srednji do jači intenzitet, veoma dobru difuziju i dugotrajan sladak trag. Otvaranje kompozicije zasnovano je na noti toplog mleka koja stvara prijatan, mekan i umirujući uvod. Ova nota podseća na kremasti čokoladni napitak i doprinosi osećaju topline i udobnosti. U srcu mirisa dominira tamna čokolada. Tamna čokolada daje bogatu i duboku gourmand punoću sa blagim gorkim nijansama koje kompoziciji pružaju sofisticiraniji karakter i izraženu čokoladnu intenzivnost. Miris podseća na topljenu premium čokoladu sa punim aromatičnim profilom. Bazna struktura zasnovana je na vanili. Vanila omekšava intenzitet tamne čokolade i kompoziciji daje kremastu slatkoću, toplinu i prijatan gourmand završetak koji produžava trajnost mirisa. Dominantni akordi ove kompozicije obuhvataju dark chocolate, creamy milk, sweet vanilla, warm gourmand i dessert accord profil. Miris ostavlja bogat, topao i veoma ukusan trag, sa izraženim efektom luksuznog čokoladnog deserta.

Primena: Gourmet Chocolate 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

TEHNIČKI LIST

je konsultovati IFRA sertifikat. Miris pokazuje veoma dobru stabilnost i izražen gourmand-chocolate karakter.

Mirisno ulje je izrađeno u skladu sa evropskim regulativama (CLP CE br. 1907/2006 i 1223/2009/CEE) i francuskim IFRA standardima.

