

TEHNIČKI LIST

Hazelnut Chocolate Fragrance Oil

Naziv proizvoda: Mirisno ulje „Chocolate Hazelnuts“.

Olfaktivna klasifikacija: Chocolate Hazelnuts Fragrance Oil pripada grupi gourmand chocolate, creamy vanilla i sweet dessert mirisa, sa izraženim kremastim, mlečno-čokoladnim i toplim slatkim karakterom. Kompozicija kombinuje note toplog mleka, bele čokolade i vanile, stvarajući bogat i prijatan gourmand miris inspirisan kremastim čokoladnim poslasticama.

Opis mirisnog ulja: Kompozicija je kremasta, bogata i izrazito gourmand, sa toplim mlečnim tonovima i slatkom čokoladnom punoćom. Miris poseduje srednji do jači intenzitet, veoma dobru difuziju i dugotrajan sladak trag. Otvaranje kompozicije zasnovano je na noti toplog mleka koja pruža mekan, kremast i umirujući uvod. Ova nota podseća na prijatne trenutke uz topao mlečni napitak i stvara osećaj udobnosti i topline. U srcu mirisa dominira bela čokolada. Bela čokolada daje bogatu gourmand punoću sa kremastim i delikatno slatkim karakterom, stvarajući luksuzan i prijatan čokoladni efekat. Kompozicija podseća na fine kremaste deserte sa izraženim mlečno-vanilastim nijansama. Bazna struktura zasnovana je na vanili. Vanila daje puderastu toplinu, slatkoću i mekan završetak koji produžava trajnost kompozicije i dodatno naglašava gourmand karakter mirisa. Dominantni akordi ove kompozicije obuhvataju white chocolate, creamy milk, warm vanilla, soft gourmand i sweet dessert profil. Miris ostavlja topao, kremast i izrazito prijatan trag, sa efektom luksuznog mlečno-čokoladnog deserta.

TEHNIČKI LIST

Primena: Chocolate Hazelnuts 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 karakter.

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