

TEHNIČKI PODACI

Naziv sirovine: Vanila apsolut

INCI naziv: Vanilla Planifolia Absolute

CAS broj: 8024-06-4; 84650-63-5

Botanički naziv: Vanilla planifolia Jacks. ex Andrews

Sinonimi: Vanilla planifolia; Flat-leaved Vanilla; Bourbon Vanilla; Bourbon Vanilla Absolute; Vanilla Planifolia Absolute

Metoda ekstrakcije: Organic Extraction (Hexane Free)

Poreklo sirovine: Madagaskar

Mirisna klasifikacija (nota): Bazna nota; odličan fiksativ

Opis: Vanila apsolut (Vanilla planifolia) je bogata i slojevita mirisna sirovina dobijena iz obrađenih i fermentisanih plodova vanile. Prema dostavljenoj specifikaciji proizvodi se organskom ekstrakcijom bez heksana, čime se dobija koncentrisana aromatična frakcija karakteristična za bourbon vanilu sa Madagaskara. Mirisni profil je topao, sladak, kremast i balzamičan, sa izraženim nijansama vanilina, karamele, suvog drveta i blage začinske topline. Miris se razvija sporo i pokazuje dobru postojanost na blotteru i u parfemskoj kompoziciji, zbog čega se vanila apsolut tipično koristi kao bazna nota i fiksativ. U parfimeriji zaokružuje kompoziciju, omekšava oštrije i suvlje akorde, povezuje srednje i bazne note i doprinosi punoći i trajnosti mirisa. Posebno je cenjena u amber, orijentalnim, gurmanskim, drvenastim i balzamičnim kompozicijama. Sirovina je rastvorljiva u etanolu i kompatibilna sa fiksnim uljima i drugim lipofilnim nosačima, dok je praktično nerastvorljiva u vodi. Prema dostavljenim tehničkim podacima, specifična težina iznosi približno 0,970-1,040 g/ml pri 20 °C, a indeks refrakcije 1,495-1,525 pri 20 °C. Među karakterističnim aromatičnim komponentama mogu biti prisutni vanilin, hidroksibenzaldehidi, organske kiseline, eugenol, furfural i druge hlapljive i poluhlapljive komponente čiji odnos zavisi od porekla, obrade i ekstrakcionog postupka.

Olfaktivni profil: Topao, sladak, kremast i balzamičan miris sa karakterističnom vanilinskom slatkoćom, nijansama karamele, blagog suvog drveta i meke začinske topline. U bazi daje kompoziciji dubinu, punoću i dugotrajnost, a u nižim dozama može omekšati oštre, suve ili previše mineralne akorde bez preuzimanja celokupne kompozicije.

Benefiti u parfemskoj kompoziciji:

- Doprinosi toplini, punoći i zaokruženosti mirisne baze.
- Deluje kao fiksativ i može produžiti percepciju drugih mirisnih nota.

TEHNIČKI PODACI

- Omekšava oštre, suve i drvenaste akorde i povezuje ih sa toplijim baznim notama.
- Posebno je pogodna za amber, orijentalne, gurmanske i balzamične kompozicije.
- Doprinosi kremastom, senzualnom i luksuznom karakteru finalnog mirisa.

Način upotrebe: Vanila apsolut se koristi kao bazna mirisna komponenta i fiksativ u parfemskim i kozmetičkim formulacijama. Zbog viskoznosti i intenziteta preporučuje se prethodno razređivanje u etanolu ili drugom kompatibilnom parfemskom nosaču. U parfemima i fine fragrance kompozicijama najčešće se koristi u koncentraciji približno 0,1-1,0% u finalnoj parfemskoj bazi. U gurmanskim i amber kompozicijama često se koristi oko 0,3-0,8%, dok veći nivoi mogu postati dominantni i potisnuti druge note. U kozmetičkim proizvodima za telo tipične formulacione koncentracije su približno 0,05-0,3%, u zavisnosti od intenziteta mirisa, ukupnog parfemskog sistema i regulatornih ograničenja. U mirisnim uljima, balzovima i čvrstim parfemima može se koristiti približno 0,5-1,5%. Konačna koncentracija mora biti usklađena sa IFRA dokumentacijom i bezbednosnom procenom konkretnog proizvoda. Ne preporučuje se za formulacije namenjene osetljivim regijama, poput područja oko očiju.

Način dobijanja: Vanila apsolut se dobija ekstrakcijom aromatičnih komponenti iz prethodno obrađenih i fermentisanih plodova *Vanilla planifolia*. Kod apsoluta se primenjuje ekstrakcioni postupak kojim se dobija koncentrisana aromatična frakcija, nakon čega sledi uklanjanje ekstrakcionog medijuma i dodatna obrada do željenog mirisnog profila. Prema specifikaciji ove sirovine, postupak je označen kao Organic Extraction (Hexane Free). Enfleurage se ne smatra standardnim postupkom proizvodnje vanila apsoluta i zato nije naveden kao metoda dobijanja ovog proizvoda.

Stabilnost i skladištenje: Čuvati u dobro zatvorenoj originalnoj ambalaži, na hladnom i suvom mestu, zaštićeno od direktne sunčeve svetlosti, vazduha i izvora toplote. Produženo izlaganje kiselosti, svetlosti i povišenim temperaturama može promeniti boju i olfaktivni profil sirovine. Ukoliko je proizvod skladišten duže od 36 meseci, preporučuje se provera kvaliteta i mirisnog profila pre upotrebe.

Mere opreza: Vanila apsolut je koncentrisana parfemska sirovina i nije namenjena direktnoj nerazblaženoj primeni na kožu. Pre upotrebe u kozmetičkom proizvodu potrebno je proveriti važeću IFRA dokumentaciju, deklarisanе alergene i maksimalne dozvoljene koncentracije za odgovarajuću kategoriju finalnog proizvoda. Individualne reakcije preosetljivosti ne mogu se potpuno isključiti, pa bezbednost i toleranciju treba proceniti na nivou finalne formulacije.