

Genel Bilgiler

Karabaş otu, mor renkli çiçekleri bahar sonu ya da yaz başı açan, 30 ila 100 cm arasında büyüeyebilen her dem yeşil bir çalı bitkisidir. Türkiye, İspanya ve Portekiz başta olmak üzere Akdeniz'e özgü bir bitki olan karabaş otunun kurutulmuş çiçekleri baharat ve çay olarak tüketilir. Karabaş otu uçucu yağı ise lavantayı andıran hoş kokusunun yanı sıra antibakteriyel, antifungal ve antioksidan özellikleri nedeniyle parfümeri, kozmetik ve ilaç gıda endüstrilerinde kullanılır.

Ürün Bilgileri

Elde etme yöntemi:	Buhar distilasyonu
Üretim yeri:	Türkiye
Üretim tarihi:	Eylül 2021
Kullanılan bitki kısımları:	Çiçek, yaprak ve sap
Nota sınıfı:	Orta
Saklama koşulları:	Oda sıcaklığında, hava ve ışık geçirmeyen kapalı paslanmaz çelik tanklarda
Raf ömrü:	5 yıl
Kullanım alanları:	Sabun, kozmetik, ilaç, parfümeri, aromaterapi

Karabaş Otu Uçucu Yağı

Bitki Bilgileri

Botanik isim:	<i>Lavandula stoechas L.</i>
Aile:	Lamiaceae
Diğer isimler:	Gargan, keşiş otu, yalancı lavanta çiçeği
Coğrafi menşei:	Yatağan, Muğla / rakım 900-1100 metre
Yetiştirme:	Doğadan toplama
Hasat dönemi:	Temmuz 2021

Organoleptik Özellikler

Renk:	Açık sarı, açık kahverengi
Koku:	Yabani, otsu, tıbbi, hafif kafuru andıran
Görünüm:	Berrak sıvı
Çözülebilirlik:	Alkol ve taşıyıcı (sabit) yağlarda çözülebilir, suda çözülmez

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler

Kırılma indisi:	1.460 – 1.480 (20°C)
Özgül ağırlık:	0.910 – 0.980 (20°C g/mL)
İşımsal etkinlik:	+10° / +25°(20°C)
Parlama noktası:	65°C (kapalı kap)

Kimya ve Tat Envanterleri

CAS #:	90063-38-0	EC #:	289-996-8
INCI ismi:	Lavandula Stoechas Extract	INCI işlevleri:	Parfüm
FEMA #:	Yok	CFR:	Yok
ORAC değeri:	Yok		

