

Genel Bilgiler

Adaçayı (ya da Anadolu adaçayı) Doğu Akdeniz coğrafyasına özgü, özellikle Türkiye ve Yunanistan'da doğal olarak yetişen, çok yıllık tıbbi ve aromatik bir bitkidir. 20-100 cm kadar büyüeyebilen adaçayı, kare şeklinde ve tüylü bir gövdeye sahiptir.

Adaçayı hidrosolü (hidrolat veya bitki suyu), adaçayı yapraklarının ve saplarının basınçsız buhar distilasyonu yöntemi ile işlenmesi sırasında doğal olarak elde edilir. İçerisinde %0,05 ile %0,30 arasında adaçayı uçucu yağı bulunur.

Ürün Bilgileri

Elde etme yöntemi:	Buhar distilasyonu
Üretim yeri:	Türkiye
Üretim tarihi:	Ağustos 2019
Kullanılan bitki kısımları:	Yaprak ve sap
Saklama koşulları:	Oda sıcaklığında, hava ve ışık geçirmeyen gıda saklamaya uygun HDPE tanklarda
Raf ömrü:	2 yıl
Kullanım alanları:	Kozmetik, aromaterapi

Adaçayı Hidrosolü

Bitki Bilgileri

Botanik isim:	<i>Salvia triloba</i> L. (<i>Salvia fruticosa</i> L.)
Aile:	Lamiaceae (Labiatae) (Ballıbabagiller)
Diğer isimler:	Anadolu adaçayı, elma adaçayı
Coğrafi menşei:	Denizli / rakım 930 metre
Yetiştirme:	Konvansiyonel (İyi Tarım Uygulamaları)
Hasat dönemi:	Temmuz 2019

Organoleptik Özellikler

Koku:	Kuvvetli, kafuru andıran
Görünüm:	Hafif bulanık sıvı
Çözülebilirlik:	Alkol ve suda çözülebilir, taşıyıcı (sabit) yağlarda çözülmez

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler

Kırılma indisi:	1.300 – 1.350 (20°C)
Özgül ağırlık:	0.980 – 1.020 (20°C g/mL)
pH:	4.8 – 7.0

Kimya ve Tat Envanterleri

CAS #:	Yok	EC #:	Yok
INCI ismi:	Yok	INCI işlevleri:	Yok

