

Gázkromatográfiás vizsgálat

Termék neve:

Herby's - BIO Kakukkfű olaj ct. Linalool 5 ml FOOD GRADE

Latin név: Thymus vulgaris ct. linalool

Származási hely: Spanyolország

Kinyerés során felhasznált növényi rész: Levél/virág teteje

Kinyerés módja: vízgőz-desztilláció

LOT szám: BKL001

Viszkozitás: Folyékony

Szín: Sárga

Illat: Enyhén kakukkfűves, gyógynövényes, zöldfűszeres,

levendula/ho-fa (a magas linalool tartalma miatt) illóolajra emlékeztető jegyekkel



HU-ÖKO-02
EU- mezőgazdaság
*Ellenőrzött ökológiai
gazdálkodásból



alpha-Thujen	1.326
alpha-Pinen	2.205
Camphen	0.850
Sabinen	0.464
beta-Pinen	0.400
Myrcen	2.924
alpha-Phellandren	0.191
alpha-Terpinen	1.955
para-Cymen	2.239
Limonen	1.384
beta-Phellandren	0.374
1.8-Cineol	0.940
delta-3-Caren	0.185
gamma-Terpinen	4.470
trans-Sabinenhydrat	1.292
Terpinolen	0.678
Linalool	65.017
cis-Sabinenhydrat	0.266
Campher	0.473
Borneol	1.846
Terpinen-4-ol	5.598
alpha-Terpineol	1.003
Verbenon	0.441
Linalylacetat	0.218
Thymol	0.400
Carvacrol	0.719
Methyleugenol	0.011
(E)-beta-Caryophyllen	0.887
Bicyclogermacren	0.157
beta-Bisabolen	0.234
gamma-Cadinen	0.036
delta-Cadinen	0.066
Spathulenol	0.061
Caryophyllenoxid	0.083