

73720 Zedernholzöl, rect.

Stammpflanze: Juniperus Virginiana

Standort: Vereinigte Staaten von Nordamerika

Erzeugungsgebiet: Virginia, North-Carolina und Tennessee

Anwendung: Zum Parfümieren von Seifen und kosmetischen Erzeugnissen, als Grundlage für Insektenvertilgungsmittel, Mittel gegen Zimmermilben, in der Mikroskopie zur Herstellung von Immersions-Öl.
Zedernholzöl ist ein hervorragendes Lösemittel für Balsame wie Lärchenterpentin oder auch als Bestandteil von fetten Öl-Harz-Protein-Mischungen.

Auskristallisation: Cedernholzöl ist eine natürliche Mischung verschiedener Inhaltsstoffe. Der Inhaltsstoff Cedrol ist in den anderen ätherischen Ölen gelöst. Bei der Destillation geht das Cedrol mit den anderen Inhaltsstoffen über. Nachdem das Öl längere Zeit in der Kälte steht, fällt das Cedrol aus den anderen ätherischen Ölen aus. Dies ist kein Fehler, da ohne Cedrol Zedernholzöl kein Zedernholzöl ist, also muss man wohl mit dieser Eigenschaft leben. Die Auskristallisation des im Cedernholzöl enthaltenen Cedrols ist also ein normaler Vorgang. Die Cedrolkristalle bilden sich, besonders bei Temperaturschwankungen, und sinken zu Boden. Der kristalline Bodensatz löst sich bei vorsichtiger Erwärmung wieder. Die Erwärmung sollte möglichst in einem Wasserbad erfolgen. Das erwärmte Öl muss dann gut gerührt / geschüttelt werden.

Es wird empfohlen, vor jeder Entnahme zu prüfen, ob sich Kristalle gebildet haben. Sollte dies der Fall sein, sollte die Ware wie oben beschrieben erwärmt und gerührt / geschüttelt werden.

Technische Daten:

CAS-Nr.: 8000-27-9
EINECS: 285-370-3
Verwendete Teile: Holz
Gewinnung: Kaltgepresste ätherische Öle
Qualität: 100 %

Aussehen: farblos bis hell gelb
Löslichkeit: löslich in Alkohole und Fettöle; unlöslich in Wasser

Brechungsindex: 1,501 – 1510 (20°C)
Spezifisches Gewicht: 0,941 – 0,965 g/ml (20°C)
Optische Drehung: > 100°C

Lagerung: Behälter dicht verschlossen, an einem kühlen und gut belüfteten Ort aufbewahren. Der beste Aufbewahrungsort ist im Kühlschrank. Vor Sonnenlicht geschützt lagern. Bei einer Lagerung über 12 Monate sollte die Qualität überprüft werden.