

PRODUKTSPEZIFIKATION

-Standardspezifikation-

TRAUBENKERNÖL, RAFFINIERT

Herkunft und Gewinnung:

Traubenkernöl wird aus den Kernen der Weintraube (*Vitis vinifera*) nach dem Keltern des Weines und nach entsprechender Trocknung gewonnen. Die getrockneten Traubenkerne werden gepresst und extrahiert. Das Rohöl wird anschließend raffiniert. Herkunftsländer sind insbesondere Italien und Spanien sowie die Länder in Südosteuropa.

	m in.	m ax.
Fettchemische Kennzahlen:		
Brechungsindex (20 °C)	1.473	1.477
Relative Dichte (20C °)	0.918	0.924
Säurezahl		0.6
Jodzah	134	144
Verseifungszahl	188	194
Farbe Lovibond 5 1/4 Zoll gelb		30.0
Farbe Lovibond 5 1/4 Zoll rot		2.5

Fettsäurezusammensetzung in %

Myristinsäure C 14:0		0.30	%
Palmitinsäure C 16:0	5.50	11.00	%
Palmitoleinsäure C 16:1		1.20	%
Stearinsäure C 18:0	3.00	6.00	%
Ölsäure C 18:1	12.00	28.00	%
Linolsäure C 18:2	58.00	78.00	%
Linolensäure C 18:3		1.00	%
Arachinsäure C 20:0		1.00	%

Registrierungen:

CAS-Nr. 8024-22-4 - INCI: Vitis Vinifera Seed Oil

Verwendung:

Traubenkernöl wird wegen seiner günstigen Fettsäure-Komposition (ca. 88 % ungesättigte Fettsäure, davon ca. 66 % Linolsäure) sehr geschätzt. Es findet insbesondere Verwendung als Diätöl und als Basiskomponente in ölhaltiger Kosmetika.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Version 2 - 08/06