



HUILE DE PEPINS DE RAISIN RAFFINEE

INCI VITIS VINIFERA SEED OIL

CAS 8024-22-4/84929-27-1 – EINECS 284-511-6

DESCRIPTION :

Huile d'origine végétale obtenue par pression des pépins de raisin communs puis extraction et raffinage.

CARACTERISTIQUES :

Aspect à 25°C	Huile limpide, jaune pâle à vert clair
Goût et odeur	Caractéristique
Indice d'acide (%)	≤ 1.0
Indice de peroxyde (meq O ₂ /kg)	≤ 10
Densité relative à 20 °C	0.91 - 0.93
Indice de Réfraction à 20°C	1.470 - 1.477
Indice d'iode (gI ₂ /100g)	125-150

Composition en acides gras (%) :

C 16:0 Acide palmitique	3 – 9
C 18:0 Acide stéarique	3 – 6
C 18:1 Acide oléique	12 – 28
C 18:2 Acide linoléique	58 – 78
C 18:3 Acide linoléique	≤ 2.0
C 20:0 Acide arachidique	≤ 1
C 20:1 Acide gadoléique	≤ 1

APPLICATIONS :

Industrie cosmétique.

BIENFAITS :

Huile très fluide, extrêmement riche en acide linoléique et linoléique (acides gras essentiels). L'huile de pépins de raisin est particulièrement efficace pour rééquilibrer les parties sèches de la peau mixte.

CONDITIONNEMENT :

Fût de 190 Kg - Tonnelet de 50 Kg.

Document commercial, renseignements n'engageant pas notre responsabilité.

Spécifications garanties disponibles sur demande.

Avril 11.