

TERPENOS DE TANGERINA DANCY

CODIGO: ES-014

CITRUS RETICULATA BLANCO/ CITRUS TANGERINA

CAS 68608-38-8 FEMA 3041

Características Generales

- ❖ Líquido incoloro a ligeramente amarillo obtenido como fracción volátil de una destilación fraccionada al vacío del aceite esencial de Tangerina Dancy.
- ❖ Producto grado alimenticio por lo que puede usarse en la fabricación de sabores, bebidas, panificación y confitería.
- ❖ Posee ligero olor a tangerina por lo que puede usarse en fabricación de fragancias, así como en productos de limpieza combinando sus propiedades desengrasantes.

Perfil Sensorial

Aroma:

Bajo impacto, ligera nota aldehídica, fondo más característico a gajos de tangerina, ligeramente floral.

Sabor:

Nota aldehídica característica a gajo de tangerina, ligeramente dulce, ligeramente floral y zumo

Principales componentes: Limoneno, b-pineno, gamma-terpineno, decanal



PRESENTACIONES Y USOS

- **Alimentos** En sabores para incrementar la definición e impacto. Da cuerpo a las notas de entrada.
- **Bebidas** En bebidas de tangerina o mandarina para incrementar impacto y definición, disolver resinas para sabores en emulsión, etc
- **Perfumería / Cósmeticos** En fragancias unisex, aromaterapia y aromatizantes ambientales
- **Limpieza/Industrial** Limpiadores de pisos y superficies

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg