



INIBIDOR DE ODOR

INCI: Saccharomyces Ferment

CAS: N.A

INTRODUÇÃO:

O inibidor de odor é um líquido solúvel em água, proveniente da fermentação de matéria-prima vegetal. Contém enzimas que fornecem bioconversão de uma gama de substâncias fétidas. Eficaz sobre as aminas, ésteres, aldeídos, tiois e alcoóis, ele neutraliza os odores causados pela transpiração, resíduos humanos, vômito, fumaça de cigarros, comida, mofo, animais de estimação, etc.

INDICAÇÕES

Pode ser incorporado em sabonetes, cremes, desodorantes, shampoos, condicionadores, batons, produtos para higiene animal e de limpeza.

PRINCIPAIS PROPRIEDADES

- Anti-odor.

DOSAGEM SUGERIDA

Desodorantes: 2,0 – 3,0%

Sabonete líquido: 0,5 – 1,0%

Sabonete em barra: 1,0%

Produtos para animais de estimação: 3,0 – 5,0%

Batom: 0,5%

Escovas progressivas: 2,0 – 5,0 %

PRESERVAÇÃO



Armazenar em local seco e arejado, ao abrigo da luz solar direta e de fontes de ignição.

DADOS ANALÍTICOS

Aparência: Líquido claro a opalescente

Odor: Característico

pH: 3,0 - 5,0

Índice de Refração, 25°C: 1,3284 – 1,3484

Densidade, 25°C: 1,000 – 1,020

ESTABILIDADE - PRAZO DE VALIDADE

Estável desde que seguidas às orientações de armazenamento. Prazo de validade: 12 meses a partir da data de fabricação.

OBSERVAÇÕES:

As informações contidas nesta Ficha foram compiladas de nossos fornecedores e de várias publicações técnicas tidas como verdadeiras. Não garantimos a exatidão dos dados. O único propósito deste documento é ser um guia para utilização apropriada do material. É de responsabilidade do usuário, determinar adequação destas informações para o uso correto do produto.