

TEHNIČKI LIST

Bredele Fragrance Oil

Naziv proizvoda: Mirisno ulje „Bredele“.

Olfaktivna klasifikacija: Bredele Fragrance Oil pripada grupi gurmansko-začinskih (Gourmand–Spicy) mirisa, sa izraženim toplim, kremastim i pekarskim karakterom. Kompozicija kombinuje mlečne, začinske i citrusne note sa bogatom bazom vanile, šećera i butera, stvarajući intenzivan i praznično inspirisan gurmanski profil.

Opis mirisnog ulja: Kompozicija je bogata, topla i prijatno obavijajuća, sa srednjim do jačim intenzitetom i stabilnom difuzijom. Karakter mirisa je sladak, začinski i izraženo gurmanski, sa efektom sveže pečenih prazničnih kolača. Otvaranje mirisa formirano je kroz kombinaciju mleka, đumbira i anisa. Mleko daje kremastu i blagu slatkoću, đumbir doprinosi toploj i aromatičnoj začinskoj energiji, dok anis unosi karakterističnu slatkasto-začinsku nijansu koja dodatno obogaćuje početni utisak kompozicije. U srednjem sloju razvija se gurmansko-pekarski akord u kojem dominiraju biskvit, pomorandža i mušklatni oraščić. Biskvit daje toplu notu pečenog testa i kolača, pomorandža doprinosi citrusnoj svežini koja balansira slatke i začinske tonove, dok mušklatni oraščić unosi toplu drvenasto-začinsku dubinu. Ova kombinacija formira bogato i aromatično srce kompozicije sa izraženim prazničnim karakterom. Bazna struktura zasnovana je na vanili, šećeru i buteru. Vanila daje toplu i obavijajuću slatkoću, šećer doprinosi kristalizovanoj gurmanskoj punoći, dok buter unosi bogatu kremastu završnicu. Završnica je intenzivna, meka i dugotrajna, sa izraženim osećajem topline i senzorne udobnosti. Dominantni akordi ove kompozicije obuhvataju gourmand bakery, spicy warm, vanilla creamy i buttery sweet profil, koji zajedno formiraju bogat i komercijalno veoma atraktivan mirisni karakter. Gurmanski i začinski aspekt su dominantni tokom cele evolucije mirisa, dok baza doprinosi stabilnosti i produženom trajanju.

Primena: Bredele Fragrance Oil namenjen je za primenu u mirisnim formulacijama, uključujući mirisne sveće, voskove i druge parfemske proizvode. Preporučuje se

TEHNIČKI LIST

sprovođenje individualnih testiranja radi određivanja optimalne koncentracije u zavisnosti od tipa baze i željenog intenziteta mirisa. Kod formulacija na bazi voska preporučuje se dodavanje mirisa u odgovarajućoj fazi tečne baze radi postizanja ravnomerne disperzije. Za maksimalno dozvoljene koncentracije potrebno je konsultovati IFRA sertifikat. Miris pokazuje dobru stabilnost i ravnomernu difuziju, uz izražen i dugotrajan gurmansko-začinski karakter.

