

Lactobacillus-/Sojamilchferment-Filtrat

Cat. No. CEGZ-50237

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Lactobacillus/Sojamilch-Fermentfiltrat ist ein kosmetischer Fermentationsinhaltsstoff, der durch Milchsäurebakterien-Fermentation von Sojamilch mit anschließender Filtration gewonnen wird. Es handelt sich um eine farblose bis blassgelbe, klare Flüssigkeit, die reich an Vitaminen, Proteinen und aktiven Metaboliten ist, mit einem Gesamtzuckergehalt von nicht weniger als 0,1 %.

Anwendungen

Wird als beruhigender, reparierender und mikrobiom-ausgleichender Wirkstoff in Hautpflegeformulierungen bei einer empfohlenen Einsatzkonzentration von 0,5 % bis 10 % verwendet und bei niedriger Temperatur eingearbeitet.

Synonyme

Lactobacillus-/Sojamilch-Fermentationsfiltrat

Produktinformation

Aussehen

Farblose bis blassgelbe, klare Flüssigkeit

Form

Flüssigkeit

CAS-Nummer

N/A

Reinheit

Gesamtzucker $\geq 0,1$ %

Hinweise

Nur für Forschungs- und Entwicklungszwecke.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

In einem fest verschlossenen Behältnis bei Raumtemperatur lagern und vor Licht schützen. Haltbarkeit: 24 Monate.