

# Offizielle Zubereitung

## Aromatische Tinktur

### *Tinctura aromatica*

#### **Definition:**

Ethanolischer Auszug aus Ceylonzimtrinde, Ingwerwurzel und Gewürznelke.

#### **Herstellung:**

Ceylonzimtrinde (Sieb 710)	12g
Ingwerwurzel (710)	6 g
Gewürznelke (710)	2 g
Ethanol 70 %	100 g

werden nach dem Verfahren der Mazeration zur Tinktur verarbeitet.

#### **Eigenschaften:**

*Aussehen:* Rotbraune Flüssigkeit, die angenehm aromatisch und nach Ceylonzimtrinde riecht und gewürzhaft schmeckt

*Mischbarkeit:* Aromatische Tinktur ist mit Ethanol 70 % oder mit der gleichen Menge Ethanol 96% klar, mit gereinigtem Wasser trüb mischbar.

#### **Lagerung:**

Vor Licht geschützt, in dicht schließenden Gefäßen, bei höchstens 25°C

6 Monate haltbar, nach Anbruch 1 Monat haltbar.