

**Salbeitinktur offizinal**  
Salviae Tinctura officinalis  
*Tinctura Salviae*

**Herstellung**

Salbeiblatt (Sieb 710 )	20 g
Ethanol 70%	100 g

werden nach dem Mazerationsverfahren zur Tinktur verarbeitet.

**Eigenschaften**

*Aussehen:* grünbraune Flüssigkeit  
*Geruch:* charakteristisch nach Salbei  
*Geschmack:* schwach zusammenziehend

Salbeitinktur ist mit verdünntem Alkohol oder mit der gleichen Menge Alkohol klar, mit gereinigtem Wasser trüb mischbar.

**Lagerung**

Vor direktem Sonnenlicht geschützt, in dicht schließenden Gefäßen.  
1 Monat haltbar

**Haltbarkeit**

1 Monat