

Einfacher Sirup offizinal

Sirupus simplex officinalis

Herstellung

Gereinigtes Wasser	100 g
Saccharose	160 g
Ethanol 96%.....	3,0 g
Methyl-4-hydroxybenzoat	0,230 g
Propyl-4-hydroxybenzoat	0,115 g

Die Saccharose wird mit Wasser zum Sirup verkocht. Zu je 100,0 g des heißen Sirups wird unter Umrühren bei 50°C 1,0 g der ethanolischen Alkyl-4-hydroxybenzoat-Lösung hinzugegeben. Anschließend wird der Sirup heiß filtriert.

Eigenschaften

Aussehen: klare, farblose bis gelbliche, niedrig viskose Flüssigkeit
Geruch: charakteristisch

Lagerung

In dicht verschlossenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen, bei höchstens 25 °C.

1 Monat ab Herstellung haltbar