

Offizielle Zubereitung

Kamillentinktur

Matricariae tinctura

Tinctura Chamomillae

Definition :

Ethanolischer Auszug aus Kamillenblüten

Herstellung:

Kamillenblüten (Sieb 710) 20 g

Ethanol 70 % 100 g

Werden nach dem Verfahren der Mazeration zur Tinktur verarbeitet.

Eigenschaften:

Aussehen: Grünlichbraune Flüssigkeit, intensiver, charakteristischer Geruch nach Kamillenblüten und bitterer Geschmack.

Löslichkeit: Kamillentinktur ist in Ethanol 70 % klar, in Ethanol 96% opalisierend trüb, in gereinigtem Wasser trüb löslich.

Lagerung:

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

6 Monate haltbar, nach Anbruch 1 Monat haltbar.