

Primelwurzelsirup offizinal

Primulae radice sirupus officinalis

Sirupus Primulae officinalis

Definition

Der aus Primelwurzel hergestellte Sirup

Herstellung

| | |
|--------------------------|------|
| Primelwurzel (4000)..... | 8 g |
| Gereinigtes Wasser..... | 70 g |

Die Primelwurzel wird mit dem Gereinigten Wasser (90 – 95°C) übergossen und für 2 Stunden und gelegentlichem Schütteln stehen gelassen. Danach wird dekantiert und filtriert.

| | |
|------------------------------|---------|
| Filtrierte Flüssigkeit | 46,5 g |
| Glycerol 85% (m/m) | 10 g |
| Saccharose..... | 43,5 g |
| Ethanol 96%..... | 1 g |
| Methyl-4-hydroxybenzoat..... | 0,046 g |
| Propyl-4-hydroxybenzoat..... | 0,023 g |

Die Saccharose wird mit der filtrierten Flüssigkeit zum Sirup verkocht. Zu 100 g des heißen Sirups wird unter Umrühren bei 50°C 1 g der ethanolischen Alkyl-4-hydroxybenzoat Lösung hinzugegeben.

Eigenschaften

Aussehen: klare oder schwach trübe, hellbraune Flüssigkeit

Geruch: charakteristisch

Lagerung

In dicht verschlossenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen, vor Licht geschützt, bei höchstens 25 °C

Haltbarkeit

3 Monate