

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