

## Elementi basilari utilizzati nell'Ufficio di Profumeria

### Materiali:

Spugne - super  
Aghi - super  
Scottex - super  
Detergente / sapone senza odore - erboristeria, ferramenta  
Strofinacci - ok  
Pellicola - super  
Carta da filtro/filtrante media - ¿  
Garza in abbondanza (non già tagliata) – Fabio, franci  
Vasi/ciotole di vetro – grandi ok, stefy  
Tubi di vetro (attrezzatura di distillazione)

### Chimici:

(Nota: quantità approssimative e calcolate per tre squadre di 10 partecipanti cadauna organizza do dal Laboratorio di Introduzione all'Ufficio di Profumeria nel Parco Manantiales, gennaio 2014.)

Bicarbonato di Sodio (100 gr) - super  
Carbone vegetale (250-300 gr) – super, erboristeria  
Gomma arabica (100 gr) – chimica strona, ferramenta  
Acqua distillata (5 litri) - super  
Alcol etilico puro di 95 gradi o più (3 litri) (NON denaturato) – ok  
Acido borico (100 gr) – chimica strola, super, ferramenta  
Anidride solforosa (50 gr) – chimica strola  
Clorato di potassio (50 gr) – chimica strola  
Nitrato di potassio (50 gr) – chimica strola  
Cera d'api (300 gr) – parco  
*Oli naturali:*  
oliva (750 ml) - super  
vinaccioli/semi di uva ( 500 ml) - ¿  
mandorla dolce ( 500 ml) - super  
ricino ( 500 ml) - super  
Grasso deodorato (1 kg) – strutto?  
Burro di cacao (300 gr) ¿  
Stearina ¿

### Per clorofilla:

Spinaci freschi (da 2 a 4 chilogrammi) - super

### Materie prime:

**Resine** - erboristeria

Mirra  
incenso  
copale  
Gomma Damar  
benzoino  
pino  
eucalipto

### Etereo:

Canfora – super, erboristeria  
mentolo - erboristeria  
etere - chimica strola?  
ozono - chimica strola?  
ammoniaca - super

**Floreale:**

gelsomino  
garofano  
rosa  
lavanda  
papavero  
geranio  
zagara/fiore d'arancio  
estoraque

**Frutticoli/fruttati:**

banana  
arancia  
mandarino  
mela  
limone  
pompelmo  
bergamotto



**Animale**









ambra grigia  
muschio  
zibetto  
castoreo









**Aromatico (spezie) - super**




noce moscata  
chiodo di garofano  
cannella  
anice stellato  
vaniglia  
semi di mela  
pepe  
legni e cortecce fragranti (andrea granato, lilly)

**Strumentazione:**

Brocche-Caraffe/decantatori		
Bottiglie/boccette-flaconi	Trasparenti e opachi (ambra). Bocca ampia e coperchio con filettatura o smerigliata da 50, 100, 200 ML per macerazione.	

Becco Bunsen	Può essere utile anche un <b>anafe</b> elettrico piccolo (10 cm diam.) per spazi chiusi.	
Matraccio di Erlenmeyer		
Piattino di evaporazione		
Matraz Beuta		
Imbuto di vetro		
Microspatola		
Mortaiò		
Pipette di vetro		

<p>Parante/base di supporto e anello</p>	<p>fissaggio dell'attrezzatura di distillazione, beute, ecc.</p>	
<p>Bacchetta di vetro</p>	<p>Mescolare, agitare</p>	
<p>Tappi</p>		
<p>Spazzolino/tampone per la pulizia</p>		
<p>Pinza per provette</p>		
<p>Portaprovette e tubi</p>		
<p>Pinze/tenaglie</p>	<p>Per prendere cose calde</p>	
<p>Beuta volumetrica</p>	<p>Per misurare, mescolare, ecc.</p>	

<p>Vetro <b>reloj</b></p>	<p>Per mettere sostanze e oli essenziali e poterli annusare e comparare</p>	
<p>Condensatore/refrigeratore con manichette</p>	<p>È necessaria connessione all'acqua fredda e drenaggio oppure una <b>bombita</b> di ricircolo e <b>batea</b> piccola.</p>	
<p>Piastre di Petri (15 cm diam. o più per usare in enfleurage)</p>	<p>Sigillarle bene con pellicola <b>di plastica</b>.</p>	

**Immagini approssimative dell'attrezzatura di distillazione:**



