



D A T E N B L A T T

C H O L E S T E R O L E P

I N C I N A M E

Cholesterol

C A S N r .

57 – 88 – 5

S Y N O N Y M E

B E S C H R E I B U N G

Cholesterol EP ist ein fast geruchsloses, weißes Pulver, das aus dem bei der Wollwäsche anfallenden Wollfett gewonnen wird. Dazu wird dies einer alkalischen Hydrolyse unterzogen, die Lanolinalkohol-Fraktion abgetrennt und daraus das **Cholesterol EP** extrahiert. **Cholesterol EP** erfüllt alle Anforderungen der United States Formulary mit einer Reinheit von mindestens 95%.

Cholesterol EP ist die geeignete Qualität für pharmazeutische Produkte, einschließlich Vitamin D3, Steroide und Cholesteryl-Ester. **Cholesterol EP** wird auch als W/O-Emulgator in Cremes und Lotionen eingesetzt, da es hervorragende Emulgier- und Stabilisierereigenschaften hat.

S P E Z I F I K A T I O N

Identifikation	entspricht
Schmelzpunkt, °C	147 – 150
Spezifische Rotation in 2% w/v in Dioxan	-34° – -38°
Säure, ml	0.3 maximum
Trocknungsverlust, %	0.3 maximum
Verbrennungsrückstand, %	0.1 maximum
Reinheit, % (G.C.)	95.0 minimum
Reinheit, Gesamte Sterole % (G.C.)	97.0 – 103.0
Löslichkeit in Ethanol	entspricht
Löslichkeit	entspricht
Partikelgrößenverteilung	> 180 µm

Ein Produkt hergestellt für DEUTSCHE LANOLIN GESELLSCHAFT