



Fermentoil Sunflower seed

Fermentoil proporciona nutrición y mejora la sensación, absorción y compatibilidad a través de un sistema de fermentación microbiana



ISO 9001-2015

Piel sensible

Características físicas

Líquido Viscoso

Nivel de uso Recomendado

5.0 ~ 10.0%

Usos & Beneficios

- Sensación no Grasa
- Mejora la Absorción en la piel
- Mejora la capacidad emulsificante
- Nutritivo
- Aplicación: En un amplio rango de cosméticos: Cuidado de la piel, cuidado del sol y maquillaje

Composición:
Ácido Linoléico
Fitoesteroles
Vitamina E
Polifenoles

Beneficios:
Hidratante
Actividad anti-oxidante
Reduce la irritación en la piel

El aceite de semilla de girasol ha sido empleado por las tribus indias para maquillaje sobre la piel, decoraciones y como bálsamo para la piel y el cabello.

El girasol es una planta que tiene una fuerte capacidad de auto-purificación . El girasol se usó para purificar un sitio de agua residual en Ohio y elimino más del 95% de uranio en 24 horas. (Dushenkov et al., 1997 a,b, 1995)

Cambios a través de la fermentación

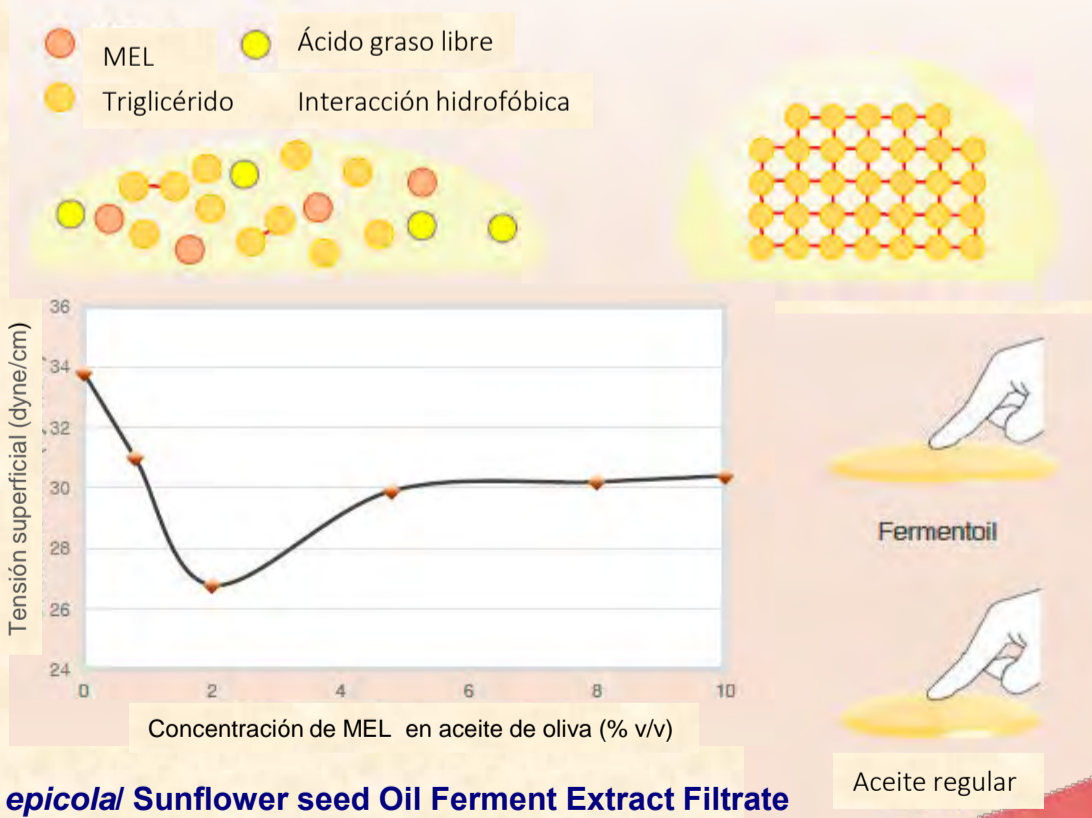
Composición del aceite vegetal

- Triglicéridos
- Ácidos grasos libres <1 %
- α Tocoferol
- Polifenoles inactivos

Composición Fermentoil

- Triglicéridos
- Ácidos grasos libres 4-6 %
- MEL (Lipido manosileritritol) >0.5 %
- > α Tocoferol
- > Polifenoles activos

Creando una nueva categoría de aceite a través de una tecnología única de fermentación



INCI Name: Pseudozyma epicola/ Sunflower seed Oil Ferment Extract Filtrate



FERMENTOIL SERIES

¿Por qué la textura del Fermentoil se siente más **LIGERA** comparada con un aceite regular?
 ¿Qué sucede en Fermentoil?

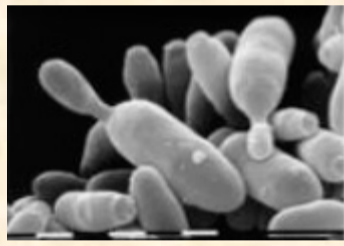


Tecnología de Fermentoil

La limpieza de los derrames oleosos en los océanos se ha controlado gracias a microorganismos que se alimentan y transforman los desechos. Esta tecnología está siendo usada por otras industrias como la cosmética y farmacéutica

Se basa en la utilización de la especie *Pseudozyma sp.*

- Es inolora en condiciones aeróbicas
- Cambia el aceite vegetal produciendo enzimas
- Produce varios tipos de polisacáridos y lípidos



Composición del aceite vegetal

- Triglicéridos
- Ácidos grasos libres <1 %
- α Tocoferol
- Polifenoles inactivos

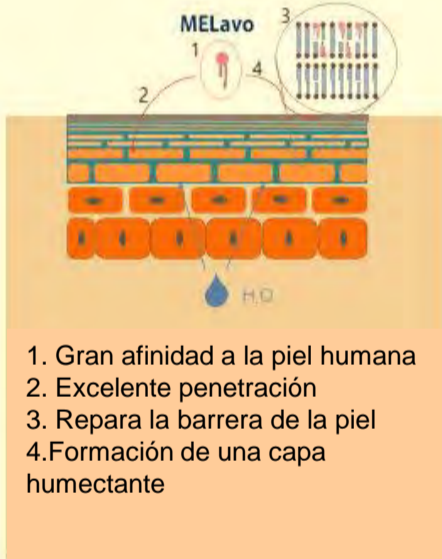
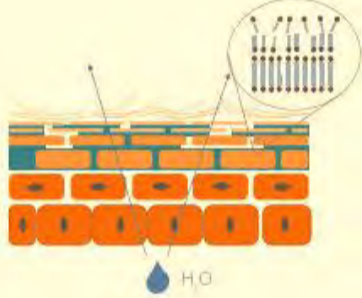
Composición Fermentoil

- Triglicéridos
- Ácidos grasos libres 4-6 %
- MEL (Lípido manosileritritol) >0.5 %
- α Tocoferol
- Polifenoles activos

Análisis de la cantidad de ácidos grasos libres

Efecto de Humectación

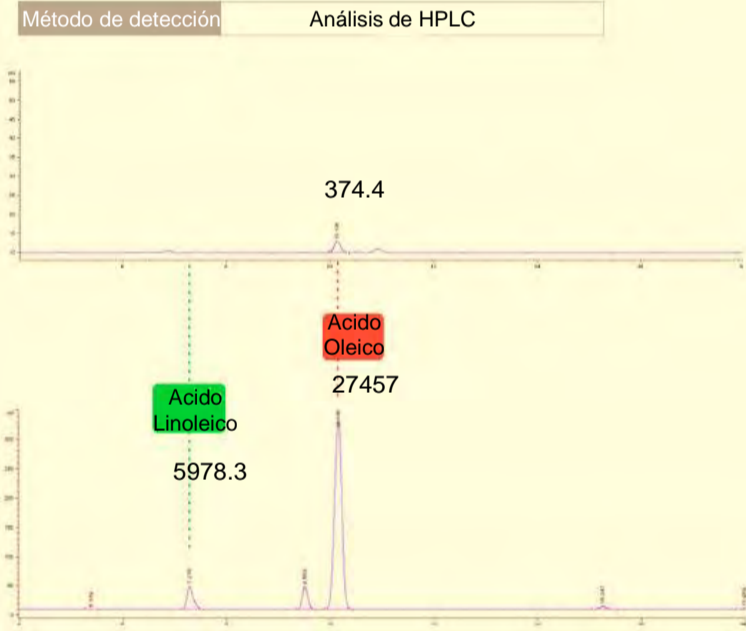
Barrera de la piel dañada



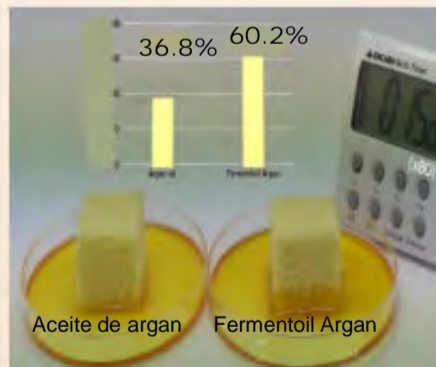
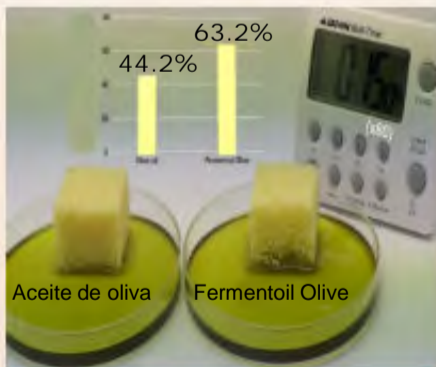
Penetración

Aceite de Oliva 50%

Fermentoil Olive 10%

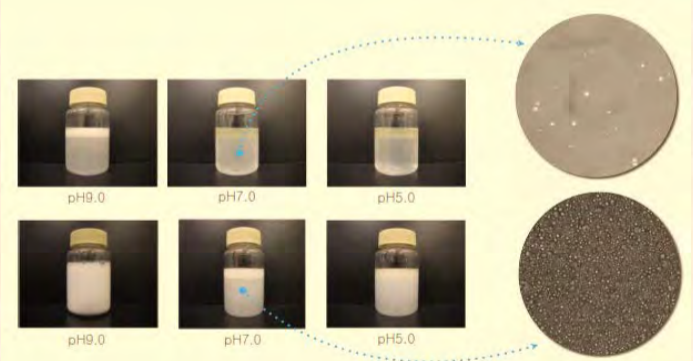


Capacidad Emulsificante mejorada



Aceite de Oliva

Fermentoil Olive



La capacidad de penetración es mejor con Fermentoil

Fermentoil Olive tiene mayor capacidad emulsificante en un rango de pH más amplio comparado con el aceite de Oliva

Un aceite vegetal convencional puede mejorar en calidad y compatibilidad A través de la tecnología de fermentación

