



EXTRACTO FLUÍDO DE UVA

DATOS GENERALES

NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA	PARTE EMPLEADA
<i>Vitis vinifera L.</i>	Vitáceas	Semilla

DESCRIPCIÓN: Planta leñosa, trepadora, puede alcanzar hasta los 20 m de alto, pero que cultivada no debe pasar de los 2 m. El tronco es grueso y retorcido, de corteza rugosa. El fruto es una baya globosa o elíptica, de contenido carnoso y dulce, color variable, amarillento, verde, azulado o negro que cuelga en densos racimos.¹

HÁBITAT: Cultivada en llanura y laderas, en ambientes secos y húmedos.¹

DISTRIBUCIÓN: Probablemente originaria del Asia occidental, se ha cultivado extensamente en la cuenca mediterránea y el centro de Europa, y en otros muchos puntos del globo como California, Chile y Sudáfrica.¹

TOXICIDAD: Ninguna.¹

FLORACIÓN Y RECOLECCIÓN: Florece en Primavera. Los frutos maduran en verano.¹

PRINCIPIOS ACTIVOS: Antocianósidos, flavonoides y taninos en las hojas, glúcidos (fructosa, sacarosa, dextrosa y levulosa), flavonoides, celulosa, sales minerales y vitaminas A, B y C, en los frutos, ácidos grasos insaturados y vitaminas C y E en las semillas.¹

PROPIEDADES: Nutritiva, vitamínica, remineralizante, reconstituyente, venotónica, vasoprotectora, diurética, astringente, antiinflamatoria, antioxidante.¹

INDICACIONES: Los extractos de semilla de uva, muy ricos en ácidos grasos insaturados, se prescriben como remedios antioxidantes para desacelerar el proceso de envejecimiento en afecciones artríticas y reumáticas, y como un apoyo para reducir los niveles de colesterol en la sangre.¹

PRECAUCIONES: Contraindicados durante el embarazo y la lactancia, así como en niños menores de dos años. Por el contenido en glucosa se recomienda moderación por parte de diabéticos.¹

POSOLOGÍA: Tomar 30 gotas del extracto tres veces al día.

1 ml = 30 gotas del Extracto Fluido

BIBLIOGRAFÍA:

1.- Cebrián. J. Diccionario Integral de Plantas Medicinales. 1ra edición. Integral. Barcelona. 2002

**PARÁMETROS DE CONTROL DE CALIDAD
PRESENTACIÓN EXTRACTO FLÚIDO**

Propiedades Organolépticas:

Apariencia	Líquido
Color	Café, puede presentar ligera coloración púrpura.
Olor	Herbáceo característico

Propiedades Físicoquímicas:

Densidad (g/cm ³)	0.8148 – 1.0647
Densidad del alcohol	0° GL – 96° GL
pH relativo	3.47 – 7.58
Sólidos totales %	1.78 – 10-0

Ensayo de identidad

Cromatografía de capa fina Planta- Extracto Flúido	RF Idénticos
---	--------------

Pruebas de disolución (50% v/v)

Etanol	Precipitado
Alcohol etílico 70%	Precipitado
Agua desmineralizada	Precipitado

Informe microbiológico

Determinación	Limite (UFC/mL)	Método utilizado
Bacterias aerobias	10 ⁵	NOM-092-SSA1-1994
Hongos y levadura	10 ³	NOM-111-SSA1-1994
<i>Escherichia coli</i>	10	NOM-113-SSA1-1994
<i>Salmonella sp.</i>	Ninguna	NOM-114-SSA1-1994

Disolvente de extracción: Mezcla hidroalcoholica.

Si desea más información, favor de comunicarse con nosotros a los teléfonos:

(0155) 26032980 y 26032937