



Produktspezifikation Trenolin® FastFlow

Beschreibung:	Trenolin® FastFlow ist ein flüssiges Spezialenzym für einen intensiven Pektinabbau bei pektinreichen Traubensorten und somit bessere Pressbarkeit, sowie zur Verbesserung der Filtration bei Weiß- und Rotweinen, dehydrolasefrei	
Zusammensetzung:	Wasser, Glycerin, Kaliumchlorid, Pektinase	
Biologische Herkunft:	Produktion aus Fermentation von <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubengensis</i> . Das Enzymprotein wird vom Produktionsorganismus abgetrennt und gereinigt.	
Aktivität:	Pektinase min. 45 ASV-E/mL gemäß Erbslöh-Methode Einecs-Nummer: 232-885-6 IUB- Nummer: 3.2.1.15 CAS- Nummer: 9032-75-1	
Dichte:	1,1 – 1,3 g/ml	
Chemische Reinheit:	Arsen (As):	< 3 ppm
	Blei (Pb):	< 5 ppm
	Cadmium (Cd):	< 0.5 ppm
	Quecksilber (Hg):	< 0.5 ppm
Mikrobiologische Reinheit:	Gesamtkeimzahl:	< 5 x 10 ⁴ KbE/ ml
	Coliforme:	< 30 KbE/ ml
	E. coli:	negativ in 25 g
	Salmonellen:	negativ in 25 g
	Antibakterielle Aktivität:	negativ im Test
	Mycotoxine:	negativ im Test

Trenolin® FastFlow entspricht den Anforderungen für Enzyme zur Anwendung in Lebensmitteln.

Trenolin® FastFlow ist für die Behandlung von Wein zugelassen und entspricht der EU-Verordnung 2019/934 und der OIV Resolution COEI-1-PRENY. Unsere Enzyme sind in der Europäischen Union gemäß EU-Verordnung 1332/2008 als Lebensmittelenzyme oder gemäß EU-Verordnung 1333/2008 als Lebensmittelzusatzstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassen und entsprechen den Vorgaben der JECFA in der jeweils aktuellen Version. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com