



Produktspezifikation Trenolin® Flot Plus

Beschreibung:	Trenolin® Flot Plus ist eine Pektinase für Flotationsverfahren, das zu einer möglichst schnellen Entpektinisierung mit optimalem Auftrieb von Sedimentpartikeln führt.	
Zusammensetzung:	Wasser, Glycerin, Kaliumchlorid, Pektinase	
Biologische Herkunft:	Produktion aus Fermentation von <i>Aspergillus niger</i> . Das Enzymprotein wird vom Produktionsorganismus abgetrennt und gereinigt.	
Aktivität:	Pektinase min. 140 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® Flot Plus entspricht den Anforderungen für Enzyme zur Anwendung in Lebensmitteln.

Trenolin® Flot Plus ist für die Behandlung von Wein zugelassen und entspricht der EU-Verordnung 2019/934 und der OIV Resolution COEI-1-PRENZY. 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.