



## Especificaciones de Producto

### Trenolin® Bouquet<sup>PLUS</sup>

Descripción:	Trenolin® BouquetPLUS es una formulación enzimática con actividad para liberación de aromas, libre de actividad de pectinasa (CE = Cinamil-Esterasa)
Composición:	Agua, glicerol, Cloruro de potasio y pectinasa
Agente de estandarización:	No añadido
Agentes estabilizantes:	Glicerol y Cloruro de potasio, con grado de calidad alimentaria.
Conservantes:	No añadido
Asecto:	Claro, líquido marrón oscuro
Olor:	Típico
Origen biológico:	Aspergillus niger, Penicillium funiculosum, producido por fermentación de microorganismos. La proteína enzimática se separa y purifica del microorganismo de producción.
Actividad:	Pectinasa min. 15 ASV-U/ml de acuerdo con el método de Erbslöh Número EINECS:232-885-6 Número IUB: 3.2.1.15 Número CAS: 9032-75-1
Densidad:	1.1 -1.2 g/ml



Pureza: Trenolin® Bouquet<sup>PLUS</sup> cumple con las especificaciones generales para enzimas alimentarias.

Pureza química:

Arsénico (As): < 3 ppm

Plomo (Pb): < 5 ppm

Metales pesados totales: < 30 ppm, calculado como Pb

Pureza Microbiológica:

Recuento de viables totales < 5 x 10<sup>4</sup> UFC/ ml

Coliformes: < 30 UFC/ ml

E coli: Ausente en 25 g

Salmonella: Ausente en 25 g

Actividad antibacteriana: Test negativo

Micotoxinas: Test negativo

Almacenamiento: En lugar frío y seco, entre 0-10 °C.

Estabilidad de almacenamiento: Max. 10 % de pérdida de actividad en 12 meses, si se almacena en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

Trenolin® Bouquet<sup>PLUS</sup> está admitida para el tratamiento en vino y cumple con el Reglamento UE 934/2019.

El usuario debe verificar el cumplimiento de las regulaciones nacionales.