



Especificaciones de Producto

Trenolin® Color

Descripción:	Trenolin® Color una pectinasa de alta actividad para el tratamiento de mostos, zumos y vinos jóvenes procedentes de uvas tintas, libre de actividad dehidrogenasa (CE = Cinamil-Esterasa).
Composición:	Carbohidratos, Pectinasas y Sorbato de potasio 0.1 %
Agente de estandarización:	Carbohidratos de calidad alimentaria.
Agentes estabilizantes:	No añadido
Conservantes:	Benzoato de sodio y / o sorbato de potasio, calidad alimentaria
Apariencia:	Granulado fino de color marfil, fácilmente soluble.
Olor:	Típico
Origen biológico:	<i>Aspergillus niger</i> , producido por fermentación del microorganismo. La proteína enzimática se separa y purifica del microorganismo de producción.
Actividad:	Pectinasa min. 100 ASV-U/g de acuerdo con el método de Erbslöh Número EINECS:232-885-6 Número IUB: 3.2.1.15 Número CAS: 9032-75-1



Pureza: Trenolin® Color cumple con las especificaciones generales para enzimas alimentarias **.

Pureza química:

Arsénico (As): < 3 ppm
Plomo (Pb): < 5 ppm
Metales pesados totales: < 30 ppm, calculado en Pb

Pureza microbiológica:

Recuentos de viables totales: < 5 x 10⁴ 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: Máx. 10 % de pérdida de actividad en 12 meses, si se almacena en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

Trenolin® Color 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.



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

versión 002 – 03/2021 VC – impreso el: 14.04.2021