



## Especificaciones de Producto

### Trenolin® Mash

Descripción:	Trenolin® Mash es una innovadora enzima compleja para el proceso de maceración de los mostos con las pieles de las uvas blancas, libre de actividad dehidrogenasa (CE = <u>C</u> inamil – <u>E</u> sterasa).
Composición:	Agua, Cloruro de potasio, Glicerol y Pectinasa.
Agente de estandarización:	No añadido
Agente estabilizante:	Cloruro de potasio y glicerol de grado de calidad alimentaria
Conservante:	No añadido
Apariencia:	Líquido marrón claro y transparente.
Olor:	Típico
Origen biológico:	<i>Aspergillus niger</i> , <i>Penicillium funiculosum</i> , producido por fermentación del microorganismo. La proteína enzimática se separa y purifica del microorganismo de producción.
Actividad:	Pectinasa min. 90 ASV-U/ml acuerdo con el método 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® Mash 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 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: Máx. 10 % de pérdida de actividad en 12 meses, si se almacena en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

Trenolin® Mash 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