



## Especificaciones de Producto

### Trenolin® Opti

Descripción:	Trenolin® Opti es una pectinasa muy activa concentrado para uvas, mosto y tratamiento de vinos jóvenes de variedades de uva blanca, libres de actividad dehidrolasa (CE = cinamil-esterasa).
Composición:	Granulado fino blanquecino, fácilmente soluble.
Olor:	Típico
Origen biológico:	Aspergillus niger.
Actividad:	Pectinasa min. 100 ASV-U/ml acuerdo con el método Erbslöh Número EINECS: 232-885-6 Número IUB: 3.2.1.15 Número CAS: 9032-75-1
Aplicación:	Para una mejor capacidad de prensado y escurrido de mosto; mejora clarificación y filtrado.
Método de producción:	Fermentación controlada con adición de nutrientes seleccionados; todas las sustancias de calidad alimentaria. Después de la fermentación, el enzima se extrae con agua, se purifica, concentra, conserva, filtra, seca por pulverización y granula.
Composición:	Hidratos de carbono, pectinasa, sorbato de potasio 0,1%
Agente de estandarización:	Carbohidratos, calidad alimentaria.
Agente estabilizador:	No agregado
Conservante:	Benzoato de sodio y/o sorbato potásico, calidad alimentaria



- Pureza: Trenolin® Opti 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
- Producción y calidad: Realizado por Erbslöh Quality Assurance Laboratorio según AMFEP \*\*\*.
- Control de la actividad: Realizado por Erbslöh Quality Assurance Laboratorio según los métodos de prueba de Erbslöh.
- 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.

\* ver AMFEP: [www.amfep.org](http://www.amfep.org): Enzimas: Lista de enzimas

\*\* ver FCC IV: Según lo publicado por JECFA (Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios) de la FAO / OMS y dentro de la FCC IV (Alimentos Codex Químico IV)

\*\*\* ver AMFEP: [www.amfep.org](http://www.amfep.org): Publicaciones: Aspectos generales de los alimentos microbianos  
Enzimas, buenas prácticas de fabricación en alimentos microbianos  
Producción de enzimas

Trenolin® Opti está admitida para el tratamiento en vino y cumple con el Reglamento UE934/2019. 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](mailto:info@erbsloeh.com), [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)