



Fiche de spécifications Trenolin[®] Super^{PLUS}

Description	Pectinase hautement active pour le traitement de la vendange, des moûts et des vins, sans activité cinnamyl-esterase.
Composition	Eau, glycérol, chlorure de potassium, pectinase.
Agent de standardisation	Aucun
Stabilisant	Glycérol, chlorure de potassium, qualité alimentaire.
Conservateur	Aucun
Apparence	Liquide brun, limpide.
Odeur	Typique.
Origine biologique	Produit par fermentation d'un microorganisme <i>Aspergillus niger</i> . Les enzymes sont séparées du milieu de culture et purifiées.
Activités	Pectinase ≥ 81 ASV/ml (méthode Erbslöh) N° EINECS : 232-885-6 N° IUB : 3.2.1.15 N° CAS : 9032-75-1
Densité	1,1 - 1,3 g/ml



Pureté Trenolin® Super^{PLUS} répond aux spécifications générales des enzymes alimentaires.

Spécifications chimiques

Arsenic : < 3 ppm
Plomb : < 5 ppm
Métaux lourds : < 30 ppm (exprimé en Pb)

Spécifications microbiologiques

Germes totaux : < 5x10⁴ UFC/gr
Coliformes : < 30 UFC/gr
Escherichia coli : absence dans 25 gr
Salmonelles : absence dans 25 gr
Activité antibiotique : non détectable
Mycotoxines : non détectable

Stockage Conserver à 0 - 10°C.

Stabilité Perte d'activité ≤ 10 % après 12 mois, si conservation dans les conditions recommandées.

Trenolin® Super^{PLUS} est conforme au règlement (UE) N° 934/2019 de la Commission européenne relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.

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