



Fiche de spécifications Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Description	Préparation enzymatique possédant des activités révélatrices d'arômes, sans activité Cinnamyl-esterase.
Composition	Eau, glycérol, chlorure de potassium, pectinase, β -glucosidase, cellulase, dextrine.
Origine biologique	Produit par fermentation d'un microorganisme <i>Acremonium</i> et <i>Penicillium multicolor</i> . Les enzymes sont séparées du milieu de culture et purifiées.
Activités	Pectinase ≥ 15 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 chimique	Arsenic : < 3 ppm Plomb : < 5 ppm Cadmium : < 0,5 ppm Mercure : < 0,5 ppm
Pureté microbiologique	Germes totaux : < 5×10^4 UFC/gr Coliformes : < 30 UFC/gr Escherichia coli : absence dans 25 gr Salmonelles : absence dans 25 gr Activité antibiotique : non détectable Mycotoxines : non détectable

Trenolin® Bouquet^{PLUS} répond aux exigences relatives aux enzymes alimentaires. Trenolin® Bouquet^{PLUS} est conforme au règlement (UE) 2019/934 relatif aux pratiques œnologiques. Nos enzymes sont autorisées dans l'Union européenne selon le règlement (UE) 1332/2008 en tant qu'enzymes alimentaires et selon le règlement UE 1333/2008 en tant qu'additifs alimentaires pour le traitement des denrées alimentaires et sont conformes aux spécifications du JECFA dans la version actuelle respective. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.