



Fiche de spécifications Trenolin® ProStab

Description	Protéase (Aspergillopepsine I) pour la stabilisation protéique des moûts et des vins.	
Composition	Eau, glycérol, protéase.	
Origine biologique	Produit par fermentation d'un microorganisme <i>Aspergillus niger</i> . Les enzymes sont séparées du milieu de culture et purifiées.	
Activités	Protéase ≥ 900 U/ml (méthode Erbslöh) N° EINECS : 232-796-2 N° IUB : 3.4.23.18 N° CAS : 9025-49-4	
Densité	1,1 - 1,3 g/ml	
Pureté chimique	Arsenic :	< 3 ppm
	Plomb :	< 5 ppm
	Métaux lourds :	< 30 ppm (exprimé en Pb)
Pureté microbiologique	Germes totaux :	< 5x10 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® ProStab répond aux exigences relatives aux enzymes alimentaires. Trenolin® ProStab 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.