



Fiche de spécifications Trenolin[®] Sur Lies

Description	Enzyme hautement active, sans activité cinnamyl estérase, pour optimiser la lyse des levures et renforcer la structure et le volume en bouche.
Composition	Eau, glycérol, chlorure de potassium, Béta-glucanase, 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 de microorganismes <i>Aspergillus niger</i> et <i>Penicillium funiculosum</i> . Les enzymes sont séparées du milieu de culture et purifiées.
Activités	Béta-glucanase ≥ 4000 BG-U/g (méthode Erbslöh) N° IUB : 3.2.1.58 N° EINECS : 232-968-7 N° CAS : 9032-75-1 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® Sur Lies DF 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® Sur Lies DF est conforme au règlement 2022/68 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.