



Fiche de spécifications Trenolin® VPC

Description	Trenolin® VPC est une enzyme pectolytique naturellement faible en activité cinnamyl-esterase.
Apparence	Poudre micro-granulée de couleur crème à beige.
Odeur	Typique.
Origine biologique	<i>Aspergillus niger</i> .
Activités	Pectinase ≥ 80.000 AVJP/g (méthode DSM) N° EINECS : 232-885-6 N° IUB : 3.2.1.15 N° CAS : 9032-75-1
Application	Traitement des moûts et des vins.
Composition	Maltodextrine, chlorure de sodium, chlorure de potassium, pectinase.
Support	Maltodextrine, chlorure de sodium, chlorure de potassium.
Conservateur	Aucun



Pureté

Trenolin® VPC est conforme aux spécifications générales pour les préparations d'enzymes alimentaires.

Spécifications chimiques

Cadmium :	< 0,5 ppm
Mercure :	< 0,5 ppm
Arsenic :	< 3 ppm
Plomb :	< 5 ppm
Métaux lourds :	< 30 ppm (exprimé en Pb)

Spécifications microbiologiques

Germes totaux :	< 5 x 10 ⁴ UFC/gr
Sulfito-réducteurs :	< 30 UFC/gr
Coliformes :	< 30 UFC/gr
Salmonelles :	absence dans 25 gr
Escherichia coli :	absence dans 25 gr
Staphylococcus aureus :	absence dans 1 gr
Mycotoxines :	non détectable
Activité antibiotique :	non détectable

Stockage:

Dans un local frais et sec.

Trenolin® VPC est conforme au règlement (UE) 2022/68 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.