



Produktspezifikation Trenolin® Rouge

Beschreibung:	Trenolin® Rouge ist ein hochwirksames Spezialenzym zur Herstellung kraftvoller und tiefroter Rotweine, dehydrolasefrei (frei von CE = Cinnamoyl-Esterase-Aktivität).
Zusammensetzung:	Wasser, Glycerin, Kaliumchlorid, Pektinase
Standardisierungsmittel:	Keine zugesetzt
Stabilisierungsmittel:	Kaliumchlorid und Glycerin, Lebensmittelqualität
Konservierungsmittel:	Keine zugesetzt
Aussehen:	Klare, braune Flüssigkeit.
Geruch:	Typisch
Biologische Herkunft:	Aspergillus niger, Penicillium funiculosum, produziert durch Fermentation eines Mikroorganismus. Das Enzym Protein wird vom Produktionsorganismus abgetrennt und gereinigt.
Aktivität:	Pektinase min. 15 ASV-E/mL gemäß Erbslöh-Methode EINECS-Nummer.: 232-885-6 IUB-Nummer: 3.2.1.15 CAS-Nummer: 9032-75-1
Dichte:	1,1 – 1,3 g/ml



Reinheit:	Trenolin® Rouge entspricht den generellen Spezifikationen für Enzyme zur Anwendung in Lebensmitteln.
	<u>Chemische Reinheit:</u>
	Arsen (As): < 3 ppm
	Blei (Pb): < 5 ppm
	Gesamt-Schwermetalle: < 30 ppm, berechnet als Blei
	<u>Mikrobiologische Reinheit:</u>
	Gesamtkeimzahl: < 5 x 10 ⁴ KbE/ ml
	Coliforme: < 30 KbE/ ml
	E. coli: negativ in 25 g
	Salmonellen: negativ in 25 g
	Antibakterielle Aktivität: negativ im Test
	Mycotoxine: negativ im Test
Lagerung:	Gekühlt bei Temperaturen von 0-10 °C.
Lagerstabilität:	Max. 10 % Aktivitätsverlust in 12 Monaten bei Lagerung unter empfohlenen Lagertemperaturen.

Trenolin® Rouge ist für die Behandlung von Wein zugelassen und entspricht der EU Verordnung 934/2019.
Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

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