

QUALITY PROTECTS.

Europa, Medio Oriente, Africa:

LANXESS Deutschland GmbH
Business Unit Material Protection Products
Kennedyplatz 1
50569 Köln, Germany
Phone: +49 (0) 221 8885-4799
E-Mail: Velcorin@lanxess.com

América del Norte y América Central:

LANXESS Corporation
Business Unit Material Protection Products
111 RIDC Park West Drive Pittsburgh,
PA 15275-1112, USA
Phone: +1 412 809-1000
Fax: +1 412 809-1082
E-Mail: Velcorin@lanxess.com

América Latina:

LANXESS Indústria de Produtos Químicos e Plásticos LTDA.
Business Unit Material Protection Products
Av. Maria Coelho Aguiar, 215 - Bl. B - 2º Andar
05804-902, Jardim São Luis, São Paulo-SP Brasil
Phone: +55 113 741-8114
Fax: +55 113 741-2276
E-Mail: Velcorin@lanxess.com

Sureste de Asia, Australia y Nueva Zelanda:

LANXESS Thai Co., Ltd.
Business Unit Material Protection Products
208, 208 Wireless Road Tower, 5th Floor Unit 502
Wireless Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok 10330
Phone: +66 (0) 2491 3900
E-Mail: Velcorin@lanxess.com

China:

LANXESS Chemical (China) Co., Ltd.
Business Unit Material Protection Products
2nd Floor, 4th Building, No 12 Gao Rong Road, Laoshan
District, Qingdao, P.R. China 266101
Phone: +86 532 68868200 * 2208
Fax: +86 532 68868200 * 2209
E-Mail: Velcorin@lanxess.com

La aplicación, el uso y el manejo de nuestros productos y los productos producidos por su empresa sobre la base de nuestros consejos específicos de la aplicación están fuera de nuestro control y, por lo tanto, son de su total responsabilidad. Nuestros productos se venden de acuerdo con la versión actual de nuestros Términos generales de venta y entrega. Según las regulaciones de la UE, Velcorin® es una sustancia peligrosa. Para obtener más información, consulte la hoja de datos de seguridad de Velcorin® en www.velcorin.com.

Todas las marcas son marcas protegidas del Grupo LANXESS, a menos que se especifique lo contrario.
Estado: 2019/05

© LANXESS Deutschland GmbH, 2019

LANXESS
Energizing Chemistry

LANXESS Deutschland GmbH

Business Unit
Material Protection Products
50569 Cologne | Germany

www.lanxess.com

La tecnología Velcorin® es una práctica enológica que protege el vino contra los microorganismos conservando su sabor natural.

X Velcorin®

QUALITY WORKS.

LANXESS
Energizing Chemistry

VELCORIN® – UNA EXCELENTE ELECCIÓN PARA SU VINO

Beber vino abarca el olor, el sabor y la experiencia. En resumen, el vino ofrece puro disfrute.

Las altas expectativas de los consumidores significan que los enólogos siempre enfrentan nuevos desafíos con respecto a la calidad del vino. Un factor clave es la estabilidad microbiológica del producto. La refermentación de los vinos es un problema particular para los enólogos, ya que los microorganismos están en todas partes durante la producción, almacenamiento y llenado del vino. Los microorganismos que pueden estropear los vinos, tales como levaduras, mohos y bacterias, no solo afectan a la calidad y, en particular, las características organolépticas del vino, sino que, en determinadas circunstancias, pueden representar un riesgo para la salud de los consumidores. El comercio global, los largos tiempos de transporte y los diferentes tipos de envases son algunas de las otras tensiones a las que está expuesto el vino. Las tendencias a desarrollar nuevos productos con un menor contenido alcohólico y con sabores adicionales o zumos de fruta están llevando a nuevos desafíos.

Hoy en día, la estabilidad microbiológica de los vinos se logra principalmente mediante el uso de SO₂, la filtración, el valor del pH del vino y el contenido alcohólico natural. Velcorin® (dimetil dicarbonato / DMDC) proporciona una práctica enológica adicional y efectiva en la que podemos ofrecer la protección necesaria para todas las bebidas alcohólicas, para las cuales el DMDC ha sido aprobado.



VELCORIN® – VERSÁTIL APLICACIONES PARA ENÓLOGOS

Las aplicaciones más importantes de Velcorin® incluyen:

- **Asegurar la calidad gracias a la protección contra la refermentación**
- **Optimización de la filtración**
- **Optimización del SO₂**
- **Estabilización microbiana en aplicaciones de vino a granel**
- **Parada de fermentación dirigida**
- **Alternativa al proceso de llenado en caliente y pasteurización en túnel**
- **Substituto del Sorbato potásico**

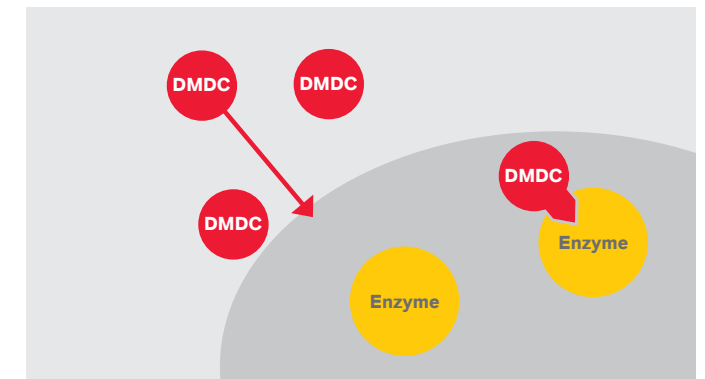
INTRANSIGENTE CON LOS MICROORGANISMOS

Velcorin® se adiciona durante la producción de la bebida. Incluso en bajas concentraciones, Velcorin® es muy eficaz contra los microorganismos típicos, como levaduras, bacterias y mohos.

¿Cómo funciona Velcorin®?

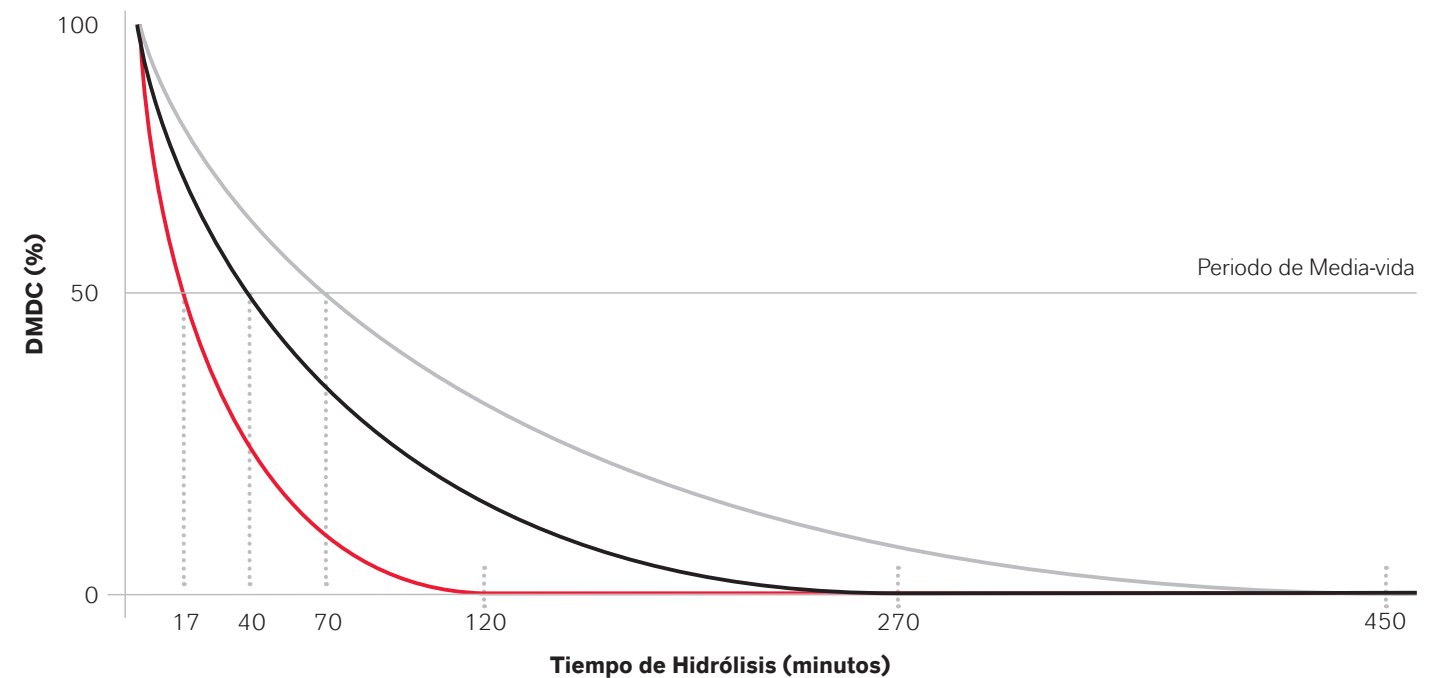
Velcorin® penetra en la célula y desactiva las enzimas, lo que lleva a la destrucción de los microorganismos. Una vez adicionado a la bebida, Velcorin® se descompone rápidamente en cantidades insignificantes de metanol y dióxido de carbono, compuestos naturales en muchas bebidas como zumos, vinos de frutas y verduras. En consecuencia, no altera el sabor, olor o color de la bebida.

Ilustración simplificada de cómo funciona el DMDC



¿Qué es Velcorin®?	
Composición	Dimetildicarbonato (DMDC)
DMDC	Mínimo 99.8%

Descomposición (hidrólisis) de Velcorin® en bebidas



■ 20°C ■ 10°C ■ 4°C

VELCORIN® – CAMPO DE APLICACIONES

- **Vino (blanco, rosado, tinto)**
- **Vino sin alcohol y bajo contenido alcohólico**
- **Vinos de frutas**
- **Bebidas con mezclas de vino**
- **Sidra de manzana y de pera**
- **Bebidas alcohólicas mixtas**
- **Refrescos sin alcohol**
- **Bebidas a base de cerveza / Radler**

La dosis estándar de Velcorin® en bebidas sin alcohol es de 125 mg / l, mientras que la máxima dosis para vino es de 200 mg / l. Dependiendo del país donde esté aprobado, la dosis puede ser de hasta 250 mg / l en todas las demás categorías aprobadas.

Datos de exposición a microorganismos.

Concentraciones letales mínimas de Velcorin®; Poblaciones de hasta 500 cfu / ml.

	Velcorin® mg/l
Micoorganismos	
<i>Acetobacter pasteurianus</i>	80
<i>Botrytis cinerea</i>	100
<i>Brettanomyces spp.</i>	<50
<i>Lactobacillus brevis</i>	200
<i>Lactobacillus buchneri</i>	30
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	120
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
<i>Saccharomyces uvarum</i>	20

UTILIZADO EN TODO EL MUNDO

Velcorin® es una práctica enológica reconocida que se utiliza en una variedad de aplicaciones en países que producen vino. En 2011, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) extendió considerablemente el uso del DMDC en el vino, asegurando así que los enólogos pudieran utilizar ampliamente Velcorin® en las instalaciones de vinificación.

Los organismos destacados, como el Comité Científico de la UE sobre Alimentos, la FDA en los Estados Unidos y el JECFA de la OMS, han confirmado que el DMDC es seguro para su uso en bebidas.

La producción de Velcorin® está certificada según ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2005 y FSSC 22000 V4.1. Velcorin® también está certificada para cumplir con los requisitos de Halal y Kosher. Estamos encantados de ofrecerle asesoramiento experto sobre cualquier cuestión legal relacionada con el uso de Velcorin® y además contamos con la ayuda de asesores de renombre en importantes países productores de vino.

VELCORIN® – TIENE UN EFECTO DE VALOR

Incluso pequeñas dosis de Velcorin® ya son altamente efectivas contra microorganismos típicos que pueden estropear el vino, además de ser rentable y fácil de usar. Se puede utilizar en cualquier tipo de envase tales como vidrio, PET, cajas, BIB o bolsas, así como durante la producción, el almacenamiento temporal o el transporte en contenedor. Por supuesto, también le ofrecemos asesoramiento en materia de aplicaciones específicas y servicios integrales.

VELCORIN® DT TOUCH – TECNOLOGIA DE DOSIFICACIÓN

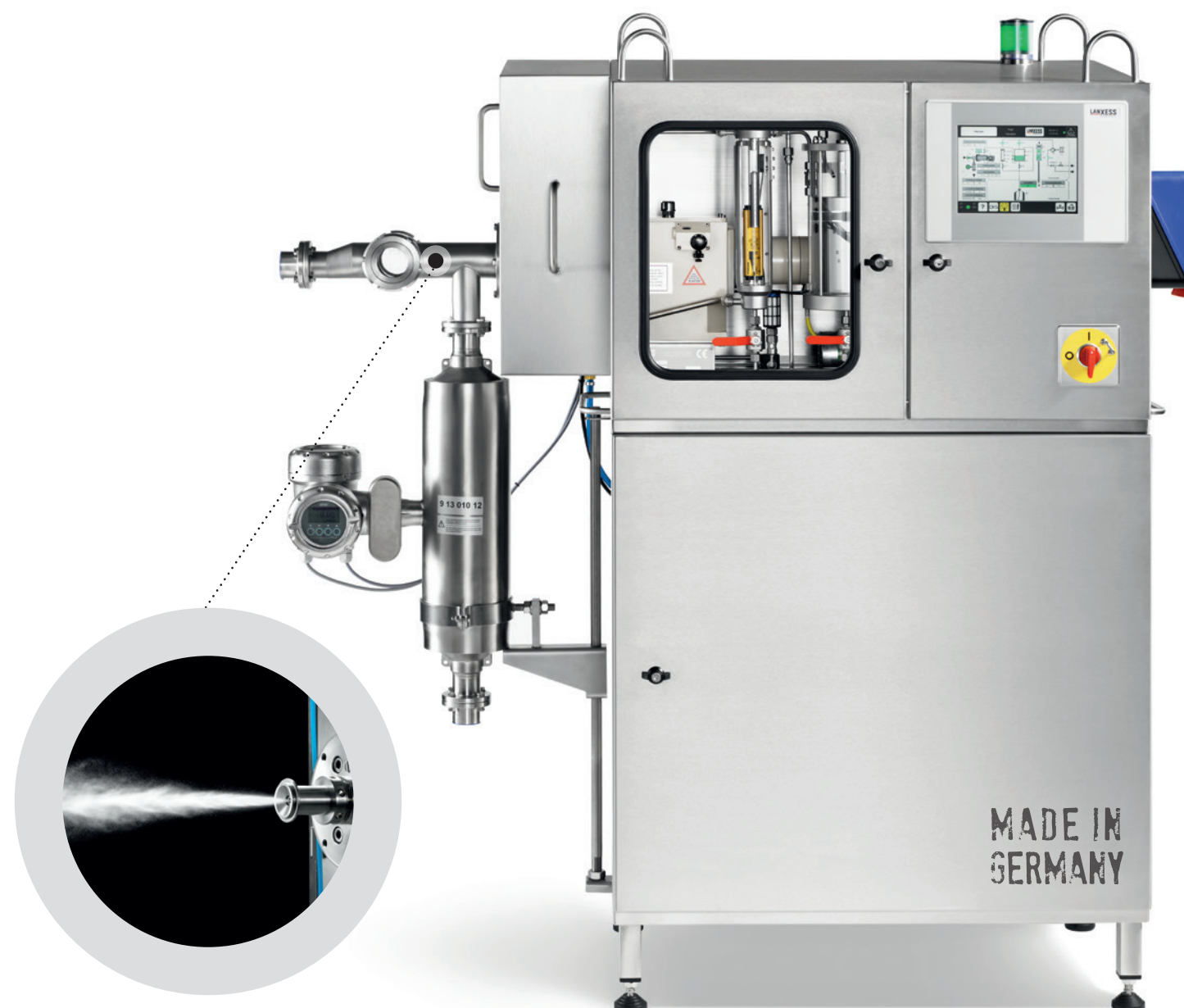
Con Velcorin® no solo le ofrecemos una solución altamente efectiva para la esterilización en frío de su bebida, como también le proporcionamos una completa gama de servicios con nuestras unidades de dosificación Velcorin® de vanguardia.

Características de Velcorin® DT Touch:

- Bomba dosificadora robusta y de alta calidad con dosificación monitorizable
- Temperatura controlada en armarios superior e inferior de acero inoxidable capaces de albergar botellas de 6 kg o 25 kg
- Control y visualización mediante panel táctil
- Excelente dispersión de Velcorin®. Caudal de bebida medido por caudalímetro de masas
- Ventilación en el interior del armario
- Operación fácil y segura

Control y visualización del proceso de dosificación

- Integrable en el sistema de control electrónico de la línea de llenado
- Visualización automática de mensajes, avisos e intervalos de mantenimiento
- Visualización del sistema en un diagrama de flujo dinámico.
- Visión general clara de los valores de consigna y los reales
- Almacenamiento de datos
- Varios niveles de operador / derechos de acceso





La unidad de dosificación Velcorin® se instala en líneas de llenado nuevas o ya existentes, y se puede utilizar para el tratamiento de tanque a tanque o en sistemas de llenado de contenedores. Sólo se requieren modificaciones menores de la línea de llenado para este propósito.

Modelos

Gama de modelos	Min. caudal de bebida l/h	Max. caudal de bebida l/h	Max. Tasa de medición* ml / hl	Conexiones en DN
DT 3 Touch	600	3,600	20	40
DT 6 Touch	1,200	7,200	20	40
DT 13 Touch	2,400	14,400	20	50
DT 18 Touch	3,600	21,600	20	50
DT 30 Touch	6,000	36,000	20	50
DT 50 Touch	8,400	50,400	20	80
DT 75 Touch	13,200	79,200	20	80

* La tasa de dosificación máxima permitida depende del producto y el registro de cada país.



SIEMPRE A MANO

Servicios integrales y beneficios para nuestros clientes.

Servicios Técnicos

Soporte, in situ, por parte de nuestros expertos técnicos.

- Evaluación técnica y consultoría
- Evaluación de líneas y análisis de brechas
- Soporte de ensayos de laboratorio e industriales
- Formación sobre la manipulación de Velcorin®

Servicios de Laboratorio

Laboratorio de bebidas totalmente equipado con diversas capacidades analíticas.

Laboratorio de microbiología y biología molecular

- Aislamiento e identificación de microorganismos que deterioran las bebidas
- Pruebas de eficacia
- Optimización del uso de conservantes
- Apoyo en el monitoreo sanitario

Laboratorio analítico

- Determinación de las dosis de Velcorin® así como de otros conservantes comunes.
- Medición de todos los parámetros clave de calidad de las bebidas
- Existe una sólida red con laboratorios externos para realizar más pruebas microbiológicas y analíticas

Tecnología de dosificación

Equipo certificado de última generación - Hecho en Alemania.

- Puesta en marcha
- Formación
- Centros de asistencia técnica en todo el mundo
- Paquete completo de asistencia técnica que incluye mantenimiento preventivo
- Servicio de línea directa 24/7
- Unidades de préstamo bajo petición



¿Qué podemos hacer por usted?

Quedamos a la espera de nuevos desafíos, ¡y de nuestra próxima conversación con usted!

www.velcorin.com