

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

Nord America, America Centrale:

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

America 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

Sud-Est Asiatico, Australia, Nuova 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

Cina:

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

LANXESS
Energizing Chemistry

LANXESS Deutschland GmbH

Business Unit
Material Protection Products
50569 Cologne | Germany

www.lanxess.com

L'impiego, l'uso e la lavorazione dei nostri prodotti e di quelli di vostra produzione realizzati sulla base della nostra applicazione/consulenza tecnica avvengono al di fuori delle nostre possibilità di controllo e ricadono pertanto sotto la vostra esclusiva responsabilità. La vendita dei nostri prodotti avviene in conformità alle nostre attuali condizioni generali di vendita e consegna. Il Velcorin® è una sostanza pericolosa. Per i dettagli, si prenda visione della Scheda di Sicurezza di Velcorin® su www.velcorin.com

Tutti i marchi sono marchi protetti del gruppo LANXESS, salvo indicazione contraria.
Ultima modifica: 2019/05

© LANXESS Deutschland GmbH, 2019

La tecnologia di Velcorin® è un processo enologico che protegge il vino da microrganismi dannosi e ne mantiene il sapore naturale.

X Velcorin®

QUALITY WORKS.

LANXESS
Energizing Chemistry

VELCORIN® – UNA BUONA SCELTA PER I VINI

Bere vino significa vivere un'esperienza da annusare e assaporare. In breve: il vino è puro piacere.

Garantire standard elevati nella produzione vinicola è per gli enologi ogni anno una nuova sfida. Il componente decisivo è la stabilità microbiologica del prodotto. È in particolare la seconda fermentazione dei vini a rappresentare un problema per gli enologi, infatti durante le fasi di produzione, magazzinaggio e imbottigliamento del vino i microrganismi possono essere onnipresenti. I microrganismi dannosi, come lieviti, muffe e batteri, oltre ad alterare la qualità e le proprietà organolettiche delle bevande, in determinate condizioni possono costituire un pericolo per la salute dei consumatori. Commercio su scala mondiale, lunghi periodi di trasporto e numerose confezioni sono altre sollecitazioni a cui viene sottoposto il vino. Le tendenze verso nuovi prodotti con un basso tenore alcolico e l'aggiunta di aromi o succhi di frutta rappresentano nuove sfide.

Oggi la stabilità microbiologica dei vini si raggiunge principalmente usando SO₂, la filtrazione, il pH del vino e il naturale tenore alcolico. Come efficace procedimento enologico integrativo, con il Velcorin® (dimetildicarbonato/DMDC) offriamo la protezione necessaria per tutte le categorie di bevande alcoliche per le quali è ammesso il DMDC.

VELCORIN® – NUMEROSI VANTAGGI PER GLI ENOLOGI

I campi d'impiego più importanti per il Velcorin:

- Assicurare la qualità mediante protezione dalla rifermentazione
- Ottimizzazione della filtrazione
- Ottimizzazione dell'impiego di SO₂
- Eliminazione efficace dei lieviti *Brettanomyces* nel vino
- Sicurezza microbiologica durante l'imbottigliamento di vini sfusi
- Arresto mirato della fermentazione
- Alternativa all'imbottigliamento a caldo e alla pastorizzazione a tunnel
- In sostituzione al sorbato di potassio

TOLLERANZA ZERO PER I GERMI

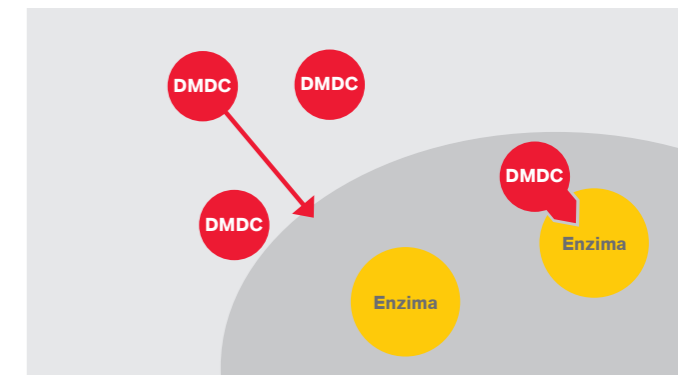
Il Velcorin® viene aggiunto alle bevande durante la produzione. Già a basse concentrazioni il Velcorin® svolge un'azione molto efficace contro i microrganismi tipici, come lieviti, numerosi batteri e muffe.

Come funziona il Velcorin®?

Il Velcorin® penetra nelle cellule e disattiva gli enzimi, uccidendo i microrganismi.

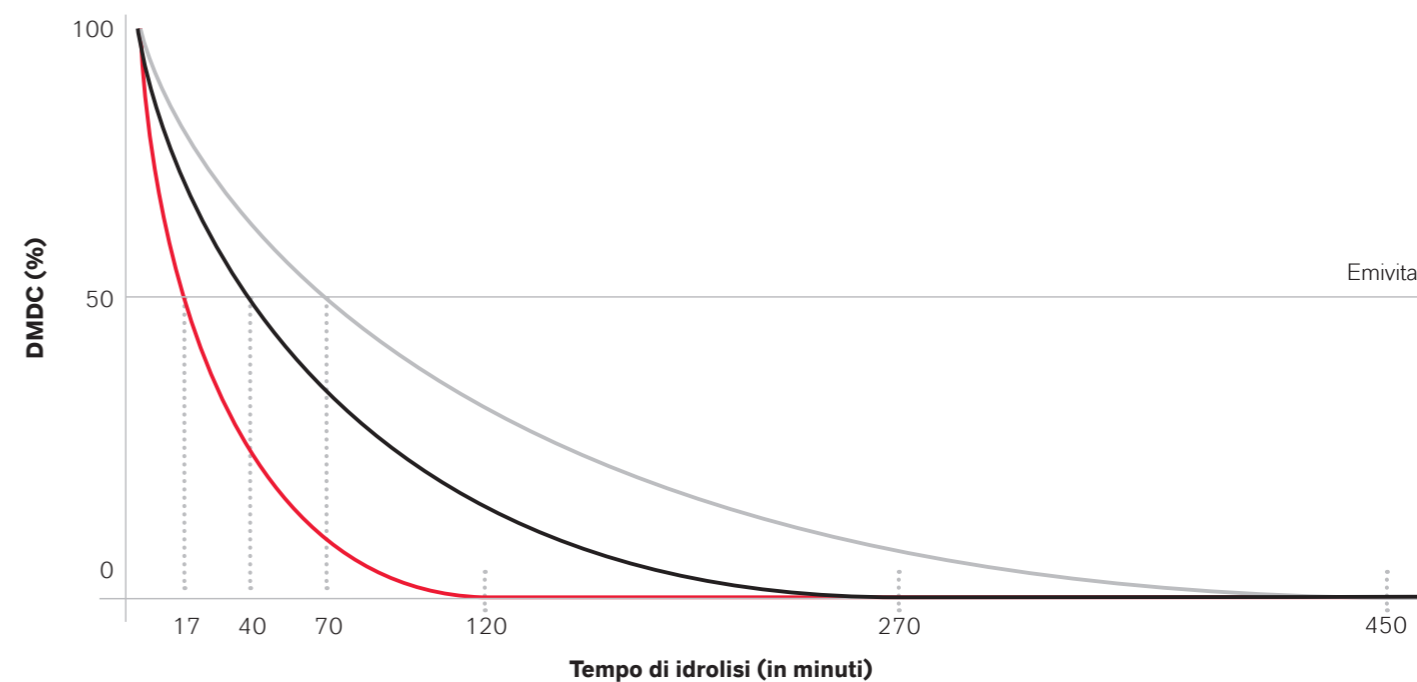
Dopo l'aggiunta alla bevanda, il Velcorin® si dissocia rapidamente, formando minime quantità di metanolo e anidride carbonica, due componenti naturali di numerose bevande, come i succhi di frutta e di verdura e il vino. Non altera il sapore, l'odore e il colore naturale della bevanda.

Rappresentazione schematica del meccanismo d'azione del DMDC



Cos'è il Velcorin®?	
Composizione	dimetildicarbonato (DMDC)
DMDC	almeno 99,8 %

Dissociazione (idrolisi) del Velcorin® nelle bevande



■ 20 °C ■ 10 °C ■ 4 °C



IL VASTO CAMPO DI IMPIEGO DEL VELCORIN®

- **Vini (bianco, rosé, rosso)**
- **Vini analcolici e a basso tenore alcolico**
- **Vini di frutta**
- **Bevande a base di vino**
- **Sidro di mele e di pere**
- **Bevande alcoliche a base di vino**
- **Bevande analcoliche**
- **Bevande a base di birra / Radler**

Il dosaggio tipico del Velcorin® per bevande alcoliche è di 125 mg/l e il dosaggio massimo per il vino è di 200 mg/l. Per tutte le altre categorie ammesse, il dosaggio massimo è di 250 mg/l, a seconda dell'omologazione.

UTILIZZATO IN TUTTO IL MONDO

Velcorin® è una procedura enologica riconosciuta che trova numerosi impieghi nei Paesi produttori di vino. Nel 2011, l'organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) ha ampliato sensibilmente i campi di impiego del DMDC nel vino e ha permesso agli enologi un più vasto impiego del Velcorin in questo settore.

Importanti organizzazioni come il Comitato Scientifico dell'Alimentazione Umana dell'UE, la FDA degli Stati Uniti e il JEFCA dell'OMS hanno confermato l'innocuità del DMDC per la salute dei consumatori. La produzione di Velcorin® è certificata secondo le norme ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2005 e FSSC 22000 V4.1. Inoltre il Velcorin® è certificato Halal e Kosher.

Con piacere mettiamo a vostra disposizione un aiuto competente per questioni normative sull'impiego del Velcorin® e facciamo affidamento su famosi consulenti dei più importanti Paesi produttori di vino.

VELCORIN® – USARLO CONVIENE

Il Velcorin® è altamente efficace anche a dosaggi molto bassi contro i tipici microrganismi dannosi per i prodotti, non modifica il sapore ed è di facile impiego. Trova impiego nell'imbottigliamento in tutti i tipi di contenitori attualmente conosciuti, quali vetro, PET, lattine, Bag in Box o sacche e durante la produzione, il deposito temporaneo e il trasporto in container. Naturalmente mettiamo a vostra disposizione un competente servizio di consulenza tecnico e un servizio di assistenza completo.

VELCORIN® DT TOUCH – TECNOLOGIA DI DOSAGGIO

Con Velcorin® offriamo, oltre a una soluzione altamente efficace per stabilizzare le vostre bevande, anche un vero e proprio servizio completo abbinato ai dispositivi di dosaggio Velcorin® rispondenti al più attuale stato della tecnica.

Caratteristiche del Velcorin® DT Touch:

- Pompa dosatrice di alta qualità e di solida costruzione con controllo del dosaggio
- Armadio in acciaio legato per contenitori da 6 kg o da 25 kg, con scomparti separati sopra e sotto a temperatura regolata
- Regolazione e visualizzazione tramite pc con pannello touch
- Diffusione ottimale del Velcorin nella bevanda
- Misurazione della portata di bevanda tramite flussometro di massa
- Sfiato laterale del Velcorin®
- Uso facile e sicuro

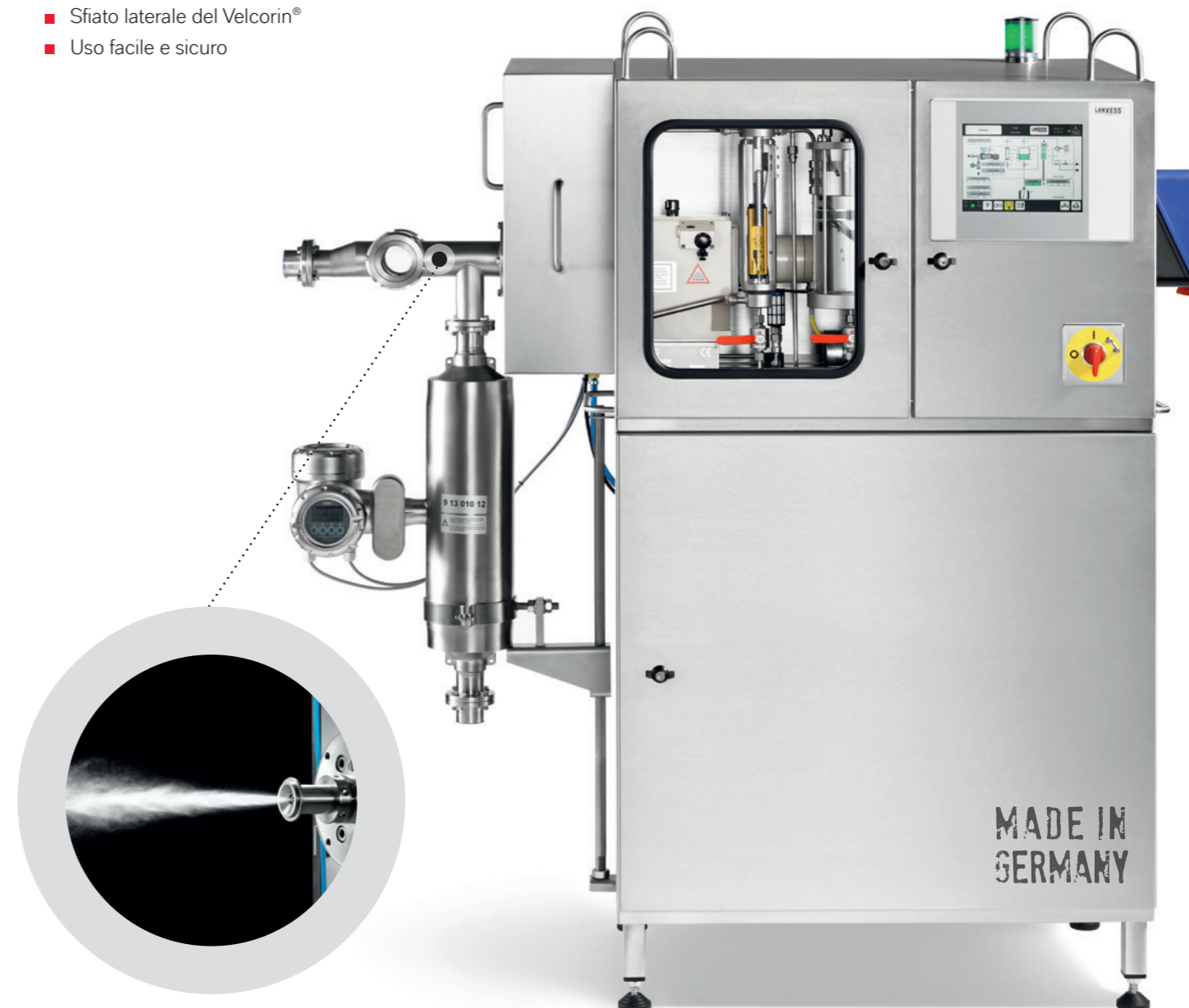
Controllo e visualizzazione del processo di dosaggio

- Integrazione nel comando elettronico della linea d'imbottigliamento
- Indicazione automatica dei segnali d'avvertimento, degli allarmi e delle pause per manutenzione
- Rappresentazione del sistema con schema dinamico
- Visualizzazione dei valori nominali e dei valori effettivi
- Memorizzazione dei dati
- Trasferimento dati tramite USB
- Differenti livelli di operatori autorizzati all'uso del dispositivo

Efficacia contro i microrganismi

Concentrazione letale minima del Velcorin®; contaminazione fino a 500 cfu/ml

	Velcorin® mg/l
Microrganismi	
<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





La pompa dosatrice del Velcorin® viene integrata in linee di imbottigliamento nuove o già esistenti, può essere usata in trattamenti da serbatoio a serbatoio o prima di riempire il container. Sono necessarie solo modifiche minime alla linea di imbottigliamento.

Dimensioni costruttive

Serie modelli	Min. portata bevanda l/h	Max. portata bevanda l/h	Max. dosaggio* ml/hl	Raccordi 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

*Il dosaggio massimo ammesso dipende dalla registrazione per prodotto e Paese.



SEMPRE A PORTATA DI MANO

Servizi completi e vantaggi per i nostri clienti

Servizi tecnici

Assistenza sul posto da parte dei nostri tecnici esperti

- Valutazione e consulenza tecnica
- Valutazione della linea e analisi delle lacune
- Supporto di prove di laboratorio e industriali
- Formazione sulla manipolazione del prodotto Velcorin®

Servizi di laboratorio

Laboratorio bevande completamente attrezzato con diverse capacità analitiche

Laboratorio di microbiologia e biologia molecolare

- Isolamento e identificazione dei microrganismi che danneggiano le bevande
- Test di efficacia
- Ottimizzazione del dosaggio dei conservanti
- Supporto del monitoraggio igienico

Laboratorio analitico

- Determinazione del dosaggio di Velcorin® e di altri conservanti comuni
- Test dei principali parametri qualitativi delle bevande
- Presenza di una solida rete con i laboratori esterni per un'ulteriore analisi microbiologica e analitica

Tecnologia di dosaggio

Attrezzatura certificata allo stato dell'arte – Made in Germany

- Messa in servizio
- Formazione
- Hub di servizio in tutto il mondo.
- Pacchetto servizio completo comprendente la manutenzione preventiva
- Assistenza tramite hotline 24/7
- Su richiesta, noleggio di unità



Cosa possiamo fare per voi?

Siamo pronti ad affrontare le nuove sfide – e attendiamo di incontrarvi!

www.velcorin.com