IL PIACERE DI BERE ENERGIZED BY

LANXESS
Energizing Chemistry

La tecnologia di Velcorin® è uno strumento di stabilizzazione a freddo che protegge la bevanda da microorganismi dannosi e ne mantiene il sapore naturale.

Velcorin®

LE VOSTRE SFIDE
LA NOSTRA TECNOLOGIA

I produttori dell'industria delle bevande si trovano di fronte ad una sfida continua: da un lato devono sviluppare sempre nuovi tipi di bevande (ad es. bevande con caratteristiche fisiologiche nutrizionali) e, dall'altro, devono soddisfare gli elevati standard in fase di produzione e salvaguardarle dal deterioramento.

I microrganismi dannosi per le bevande, 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.

Durante l'imbottigliamento i microrganismi indesiderati possono trovarsi nell'aria, negli impianti, nel tappo e nella bevanda stessa. Per stabilizzare le bevande, i produttori possono scegliere tra diversi sistemi; tra questi, la stabilizzazione a freddo con il Velcorin® si è affermata come una delle tecnologie di maggior successo.

PROTEZIONE CHE CONVINCE
SAPORE VERO

Il Velcorin® (dimetildicarbonato/DMDC) è altamente efficace anche a dosaggi molto bassi contro i tipici microrganismi che alterano le bevande, non modifica il sapore ed è di facile impiego.

I vantaggi del Velcorin®:

- Efficacia elevata contro i microorganismi
- Non altera il sapore delle bevande
- Giusto rapporto qualità/prezzo
- È compatibile con tutti i tipi di contenitori
- Ampia consulenza e assistenza tecnica

VASTO
CAMPO DI IMPIEGO

- **Bevande piatte e gassate a base di succhi di frutta**
- **Bevande isotoniche**
- **Tè freddi**
- **Acque aromatizzate**
- **Vini**

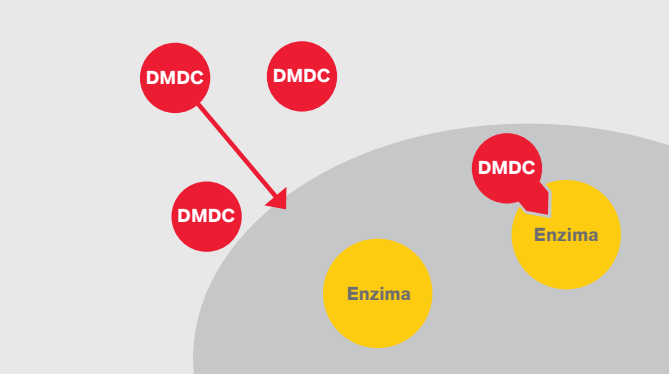
TOLLERANZA ZERO
PER I GERMI

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.

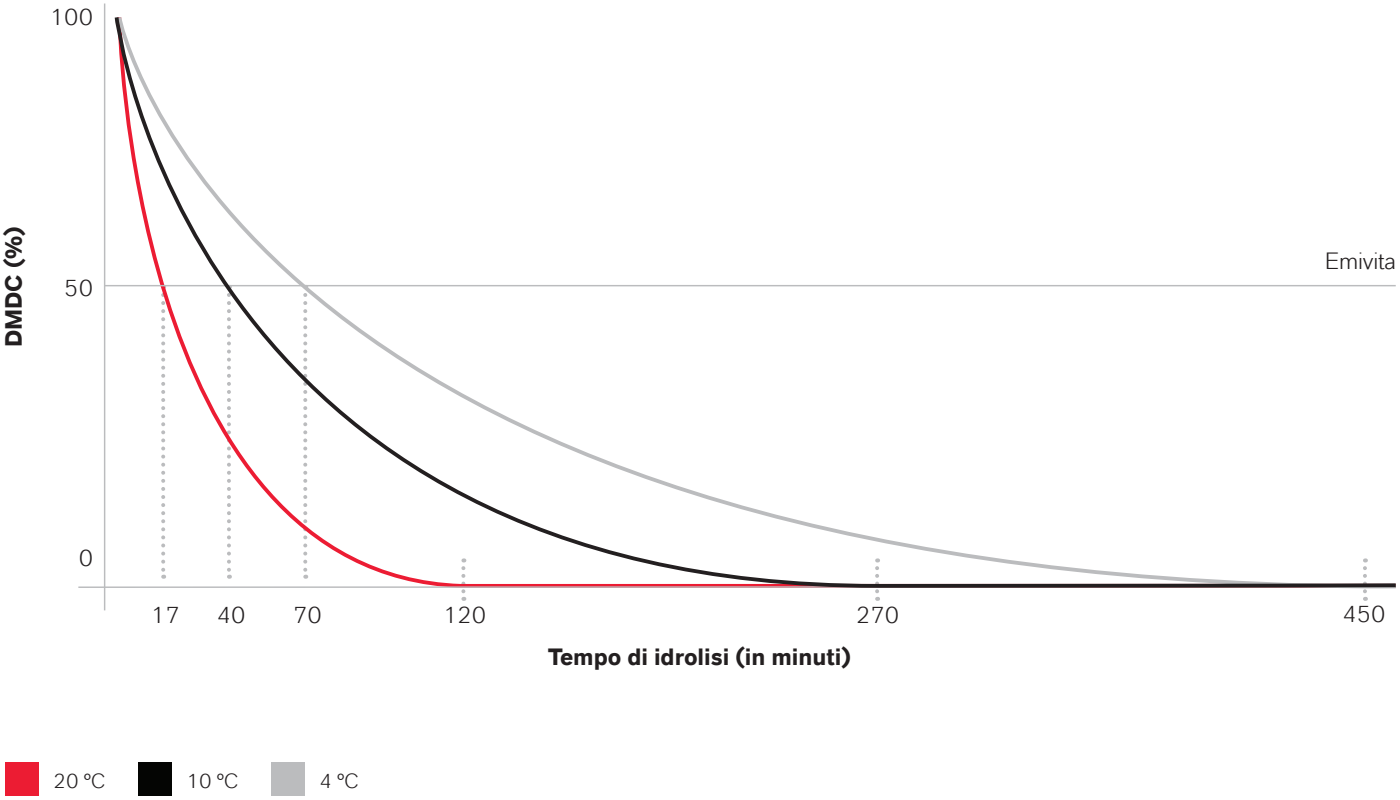
Dopo l'aggiunta alla bevanda, il Velcorin® si dissocia rapidamente, formando minime quantità di metanolo e anidride carbonica, due componenti naturali di numerose bevande, come i succhi di frutta e di verdura e il vino. Non altera il sapore, l'odore e il colore naturale della bevanda.

Rappresentazione schematica del meccanismo d'azione del DMDC



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

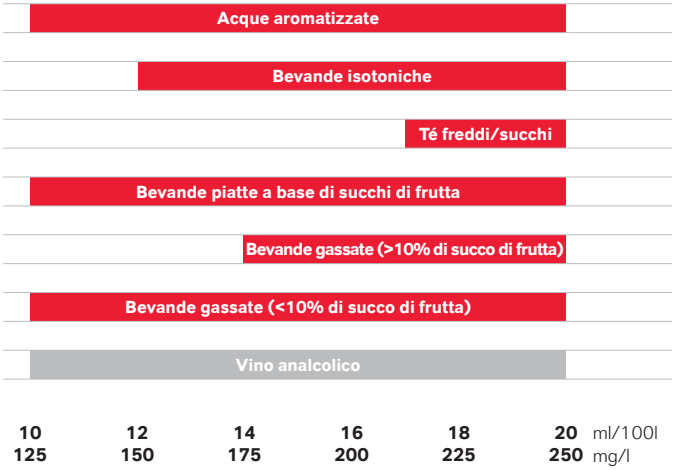
Dissociazione (idrolisi) del Velcorin® nelle bevande



VELCORIN® –
USARLO CONVIENE

Una cosa è certa: i consumatori cercano gusti sempre nuovi e autentici. I produttori che vogliono offrire bibite analcoliche di qualità e dal sapore auptentico si affidano a Velcorin® per l'imbottigliamento delle loro bevande. E fanno bene!

Dosaggi abituali



Efficacia contro i microorganismi

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

	Velcorin® mg/l
Lieviti	
Candida krusei	100-200
Endomyces lactis	50-100
Hansenula anomala	25-50
Kloeckera apiculata	25-50
Rhodotorula rubra	50-200
Saccharomyces cerevisiae	25-100
Saccharomyces diastaticus	50-200
Saccharomyces globosum	25-50
Zygosaccharomyces bailii	50-150
Muffe	
Aureobasidium pullulans	150-250
Byssochlamis fulva	100-150
Penicillium glaucum	150-200
Batteri	
Acetobacter pasteurianus	50-100
Lactobacillus brevi	150-200

UTILIZZATO
IN TUTTO IL MONDO

L'uso del Velcorin® è autorizzato in numerosi paesi per i più svariati tipi di bevande. I produttori devono tuttavia verificare le autorizzazioni locali vigenti sia per la produzione che per l'importazione e l'esportazione. 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 dimetildicarbonato per la salute dei consumatori. La produzione del Velcorin® è certificata secondo le norme ISO 9001:2000 e ISO 14001:2005. Inoltre il Velcorin® è certificato Halal e Kosher.

VELCORIN® DT TOUCH –
DOSING TECHNOLOGY

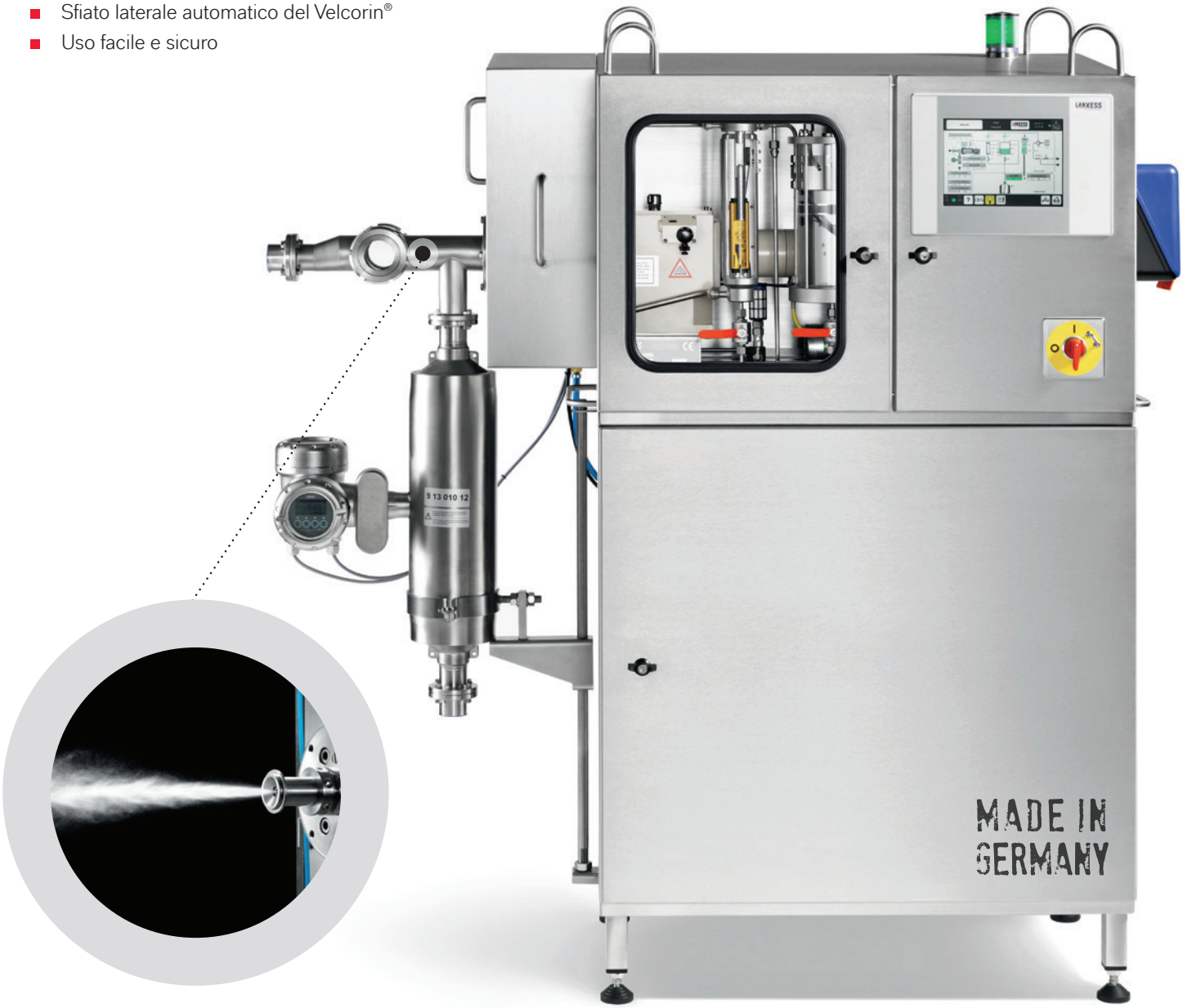
Con Velcorin® offriamo, oltre a una soluzione altamente efficace per stabilizzare le vostre bevande, anche un vero e proprio servizio completo abbinato ai dispositivi di dosaggio Velcorin®rispondenti al più attuale stato della tecnica.

Caratteristiche del Velcorin® DT Touch:

- Pompa dosatrice d'alta qualità e di solida costruzione con controllo del dosaggio
- Armadio in acciaio legato per contenitori da 3 kg o da 25 kg, con scomparti separati sopra e sotto a temperatura regolata
- Regolazione e visualizzazione tramite Touchpanel-PC
- Diffusione ottimale del Velcorin nella bevanda
- Misurazione della portata di bevanda tramite flussometro di massa
- Sfiato laterale automatico 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 degli ultimi 24 mesi
- Trasferimento dati tramite USB
- Differenti livelli di operatori autorizzati all'uso del dispositivo



La pompa dosatrice del Velcorin viene integrata in linee di imbottigliamento nuove o già esistenti, per le quali sono necessarie solo modifiche minime.

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
AL VOSTRO FIANCO

Con LANXESS usufruite anche voi dei vantaggi che vi offre un partner fidato e competente. I nostri tecnici sono a Vostra disposizione, sempre e ovunque, per fornirvi un qualificato supporto per tutto quanto riguarda l'uso del Velcorin®:

- Consulenza sull'impiego del Velcorin® e di Velcorin® DT Touch
- Supporto per i test di laboratorio e per le prove di produzione
- Addestramento dei Vostri collaboratori
- Forte impegno nella gestione delle registrazioni

Come possiamo aiutarvi? Consultateci! Siamo lieti di cogliere sempre nuove sfide e di rispondere alla Vostre domande.

www.velcorin.com

Velcorin®

L'impiego, l'uso e la lavorazione dei nostri prodotti e di quelli di Vostra produzione realizzati sulla base della nostra 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 contraddistinta dalle seguenti indicazioni di rischio ai sensi delle direttive UE: nocivo (se ingerito), velenoso (se respirato), corrosivo.

Tutti i marchi sono marchi protetti del gruppo LANXESS, salvo indicazione contraria.
Ultima modifica: 2013

© LANXESS Deutschland GmbH, 2013

Europe, Middle East, Africa:
LANXESS Deutschland GmbH
Business Unit Material Protection Products
Kennedyplatz 1
50569 Köln, Germany
Phone: +49 (0) 221 8885-3479
Fax: +49 (0) 214 30 959-53479
E-mail: Velcorin@lanxess.com

North America:
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

Latin America:
LANXESS Indústria de Produtos Químicos e Plásticos LTDA.
Business Unit Material Protection Products
Av. Maria Coelho Aguiar, 215 - Bl. B - 2° 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

Asia, Australia and New Zealand:
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