



LE PLAISIR DU VIN DYNAMISÉE PAR

LANXESS
Energizing Chemistry

La technologie Velcorin® en tant que procédé œnologique protège le vin des micro-organismes et conserve le goût naturel.

X Velcorin®

VELCORIN® – UN BON CHOIX POUR VOTRE VIN

Consommer du vin, c'est sentir, goûter et découvrir. En bref : le vin, c'est le plaisir à l'état pur.

Les hautes exigences des consommateurs sont un défi permanent pour les œnologues, qui doivent garantir la qualité du vin. La stabilité microbiologique du produit est une composante décisive. La fermentation des vins, en particulier, pose aux œnologues d'énormes problèmes, car des micro-organismes peuvent être omniprésents pendant la production, le stockage et l'embouteillage du vin. Les germes nocifs pour le produit comme les levures, les moisissures et les bactéries altèrent la qualité et en particulier les propriétés sensorielles du vin, et peuvent même dans certaines circonstances représenter un risque pour la santé des consommateurs. La globalisation du commerce, de longues durées de transport ainsi qu'une grande variété d'emballages sont d'autres contraintes auxquelles le vin est soumis. Les tendances privilégiant de nouveaux produits à faible teneur en alcool et l'ajout d'arômes ou de jus de fruits entraînent de nouveaux défis.

La stabilité microbiologique des vins est aujourd'hui principalement obtenue par l'utilisation de SO₂, du filtrage, de la valeur pH du vin et de la teneur naturelle en alcool. Le procédé œnologique complémentaire et efficace que nous proposons avec Velcorin® (dicarbonate de diméthyle/DMDC) offre la protection nécessaire pour toutes les catégories de boissons alcoolisées pour lesquelles le DMDC est autorisé.

VELCORIN® – DE NOMBREUX AVANTAGES POUR L'ŒNOLOGUE

Les domaines d'utilisation les plus importants de Velcorin sont :

- **Garantie de la qualité grâce à la protection contre la refermentation**
- **Optimisation du filtrage**
- **Optimisation de l'utilisation de SO₂**
- **Désactivation efficace des Brettanomyces-les levures du vin**
- **Sécurité microbiologique lors de l'embouteillage de vins en gros**
- **Arrêt ciblé de la fermentation**
- **Alternative au remplissage à chaud et au tunnel de pasteurisation**
- **Substitution du sorbate de potassium**



SANS COMPROMIS CONTRE LES GERMES

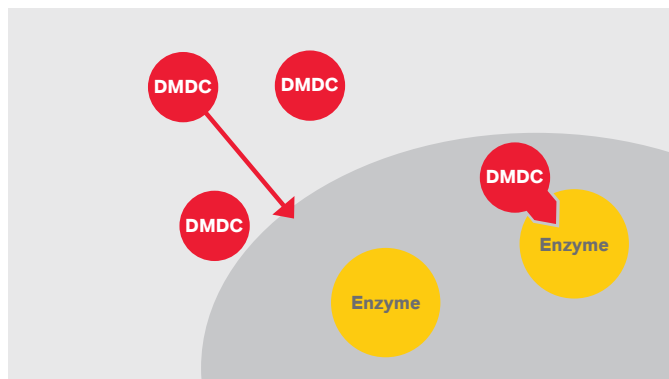
L'ajout de Velcorin® s'effectue pendant la production de la boisson. Même à faibles concentrations, Velcorin® montre un effet très marqué sur les micro-organismes typiques, comme p. ex. les levures, de nombreuses bactéries et moisissures.

Comment agit Velcorin® ?

Velcorin® pénètre dans la cellule et désactive les enzymes, ce qui entraîne le dessèchement des micro-organismes.

Après l'ajout dans le vin, Velcorin® se décompose rapidement en très faibles quantités de méthanol et de dioxyde de carbone, des composants naturels du vin. Ni le goût, ni l'odeur ou la couleur de la boisson ne sont donc altérés.

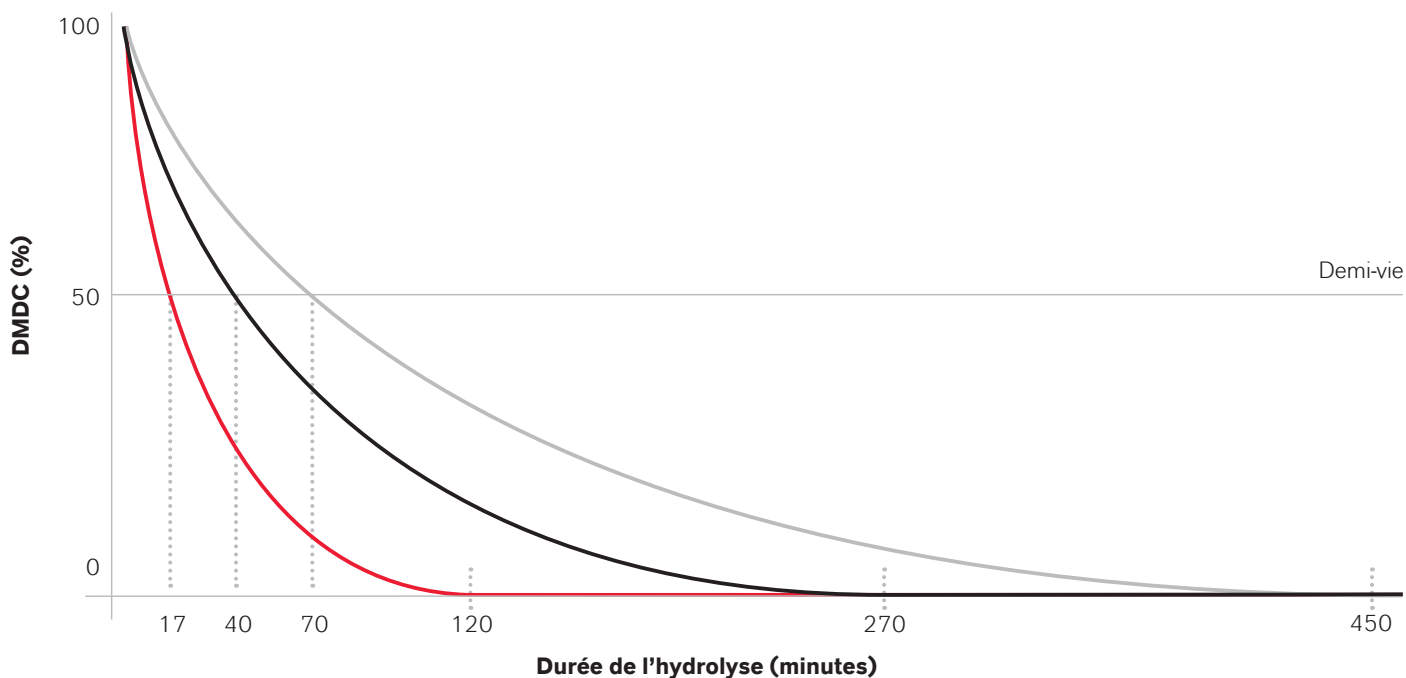
Mécanisme simplifié de l'action du DMDC



Qu'est-ce que Velcorin® ?

Composition	Dicarbonat de diméthyle (DMDC)
DMDC (pot. titration)	au moins 99,8%

Décomposition (hydrolyse) de Velcorin® dans les boissons



■ 20 °C ■ 10 °C ■ 4 °C

LE VASTE CHAMP® D'APPLICATION DE VELCORIN

- Vins (blanc, rosé, rouge)
- Vins sans alcool et à teneur réduite en alcool
- Vins fruités
- Mélanges à base de vin
- Cidre et poiré
- Mélanges alcoolisés
- Boissons sans alcool

Le dosage usuel de Velcorin® pour les boissons alcoolisées est de 125 mg/l, le dosage max. pour le vin étant de 200 mg/l. Pour toutes les autres catégories autorisées, le dosage peut aller jusqu'à 250 mg/l, en fonction du statut de l'homologation.

Caractéristiques concernant l'action sur les micro-organismes

Concentrations létales minimales de Velcorin® ; ensemencement de germes de jusqu'à 500 ufc/ml

	Velcorin® mg/l
Micro-organismes	
<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>Saccharomyces bayanus</i>	120
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
<i>Saccharomyces uvarum</i>	20

UTILISÉE DANS LE MONDE ENTIER

Velcorin® est un procédé œnologique reconnu et utilisé pour de nombreuses applications dans les régions viticoles. En 2011, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) a nettement étendu les domaines d'application du DMDC dans le vin et permis ainsi aux œnologues une utilisation plus vaste de Velcorin en viniculture.

Des comités importants, comme le Comité scientifique sur la nourriture de l'UE, la FDA aux États-Unis et le CMEAA de l'OMS, ont confirmé l'innocuité de l'utilisation du DMDC. La production de Velcorin® est certifiée par les normes ISO 9001:2000 et ISO 14001:2005. Velcorin® est en outre certifiée halal et kasher.

À votre demande, nous vous apportons volontiers une aide compétente pour les questions de réglementations concernant l'usage de Velcorin® et nous faisons appel à des conseillers renommés dans les pays viticoles importants.

VELCORIN® – UNE UTILISATION RENTABLE

Même à faible dosage, Velcorin® est extrêmement efficace contre les micro-organismes typiquement nocifs pour le produit, tout en étant économique et simple d'utilisation. Elle peut être utilisée pendant la production, le stockage temporaire et le transport en conteneurs pour l'embouteillage en emballages usuels comme le verre, le PE, les canettes, les Bag in Box ou les Wine Pouch. Bien entendu, nous vous proposons des conseils compétents en matière de technique d'utilisation et un service après-vente complet.

VELCORIN® DT TOUCH – TECHNOLOGIE DE DOSAGE

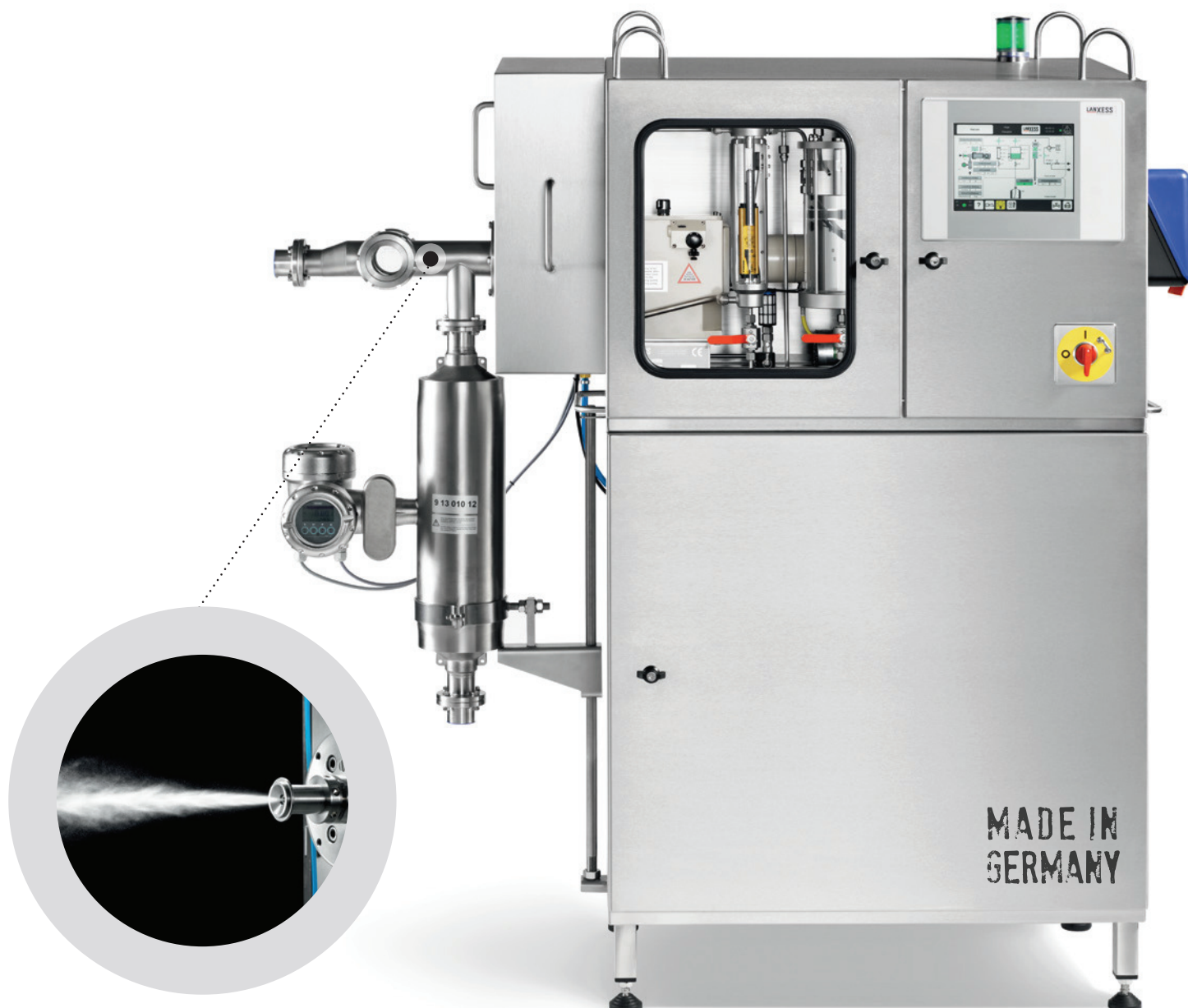
Avec Velcorin®, nous vous proposons non seulement une solution très efficace pour lutter à froid contre les germes présents dans vos produits, mais aussi, grâce aux installations de dosage Velcorin®, à la pointe de la technologie, un service véritablement complet.

Propriétés du Velcorin® DT Touch :

- Pompe de dosage robuste et de grande qualité, avec possibilité de surveiller le dosage
- Caissons supérieur et inférieur à température régulée, en acier inoxydable, accueillant des bidons de 25 kg ou de 3 kg
- Commande et visualisation par PC à écran tactile
- Excellente répartition du Velcorin
- Mesure du débit de la boisson par un débitmètre massique
- Désaération automatique latérale du Velcorin®
- Utilisation simple et sûre

Commande et visualisation de la procédure de dosage

- Intégration dans la commande électronique de la chaîne d'embouteillage
- Affichage automatique de messages, d'alarmes et d'intervalles de maintenance
- Représentation du système dans un diagramme de fluence dynamique
- Représentation claire des valeurs de consigne et des valeurs réelles
- Mémorisation des données des 24 derniers mois
- Transfert des données par USB
- Différents niveaux d'opérateur/d'autorisations d'accès





La pompe de dosage Velcorin® est intégrée dans la chaîne d'embouteillage, qu'elle soit nouvelle ou déjà existante. Elle peut être utilisée pour le passage d'un réservoir à un autre ou avant le remplissage de conteneurs. Les modifications à apporter à une chaîne d'embouteillage préexistante sont minimales.

Tailles

Gamme de modèles	Débit min. de la boisson en L/h	Débit max. de la boisson en L/h	Débit de dosage max. ml/hl	Raccordements 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

* Le débit de dosage maximal autorisé dépend des données enregistrées pour le produit et le pays.

TOUJOURS À VOS CÔTÉS

Avec LANXESS, vous pouvez compter sur un partenaire fiable et compétent. Nos experts vous proposent partout et à tout moment un soutien sans failles et un service après-vente complet pour toutes les questions concernant l'utilisation de Velcorin® :

- Conseils pour l'utilisation de Velcorin® et Velcorin® DT Touch
- Assistance pour les tests en laboratoire et les tests pratiques
- Formation de votre personnel
- Gestion complète de l'enregistrement d'autorisations

Que pouvons-nous faire pour vous ? Nous sommes prêts à relever tous les défis et nous serons heureux de discuter avec vous !

www.velcorin.com





L'application, l'utilisation et le traitement de nos produits et des produits fabriqués par vous sur la base de nos conseils techniques s'effectuent hors de nos possibilités de contrôle et ressortent donc exclusivement de votre domaine de responsabilité. La vente de nos produits a lieu conformément à nos Conditions générales de vente et de livraison actuelles. Velcorin® est une substance dangereuse et présente selon les directives européennes les caractéristiques suivantes de dangerosité : dangereux pour la santé (en cas d'ingestion), toxique (en cas d'inspiration), corrosif.

Sauf indication contraire, toutes les marques sont des marques protégées du groupe LANXESS.
Statut : 2013

© LANXESS Deutschland GmbH, 2013

Europe, Moyen-Orient, Afrique :

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

Amérique du Nord :

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

Amérique latine :

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
Téléphone : +55 113 741-8114
Fax : +55 113 741-2276
E-mail : Velcorin@lanxess.com

Asie, Australie et Nouvelle-Zélande :

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
Téléphone : +86 532 68868200 * 2208
Fax : +86 532 68868200 * 2209
E-mail : Velcorin@lanxess.com

LANXESS
Energizing Chemistry