



EL PLACER DEL VINO **ENERGIZED BY**

LANXESS
Energizing Chemistry

La tecnología Velcorin® es una práctica enológica, que protege el vino de microorganismos y conserva su sabor natural.

X Velcorin®

VELCORIN® – LA PERFECTA OPCIÓN PARA EL VINO

Beber vino es sentir los aromas, saborear y experimentar. En pocas palabras: el vino es placer puro.

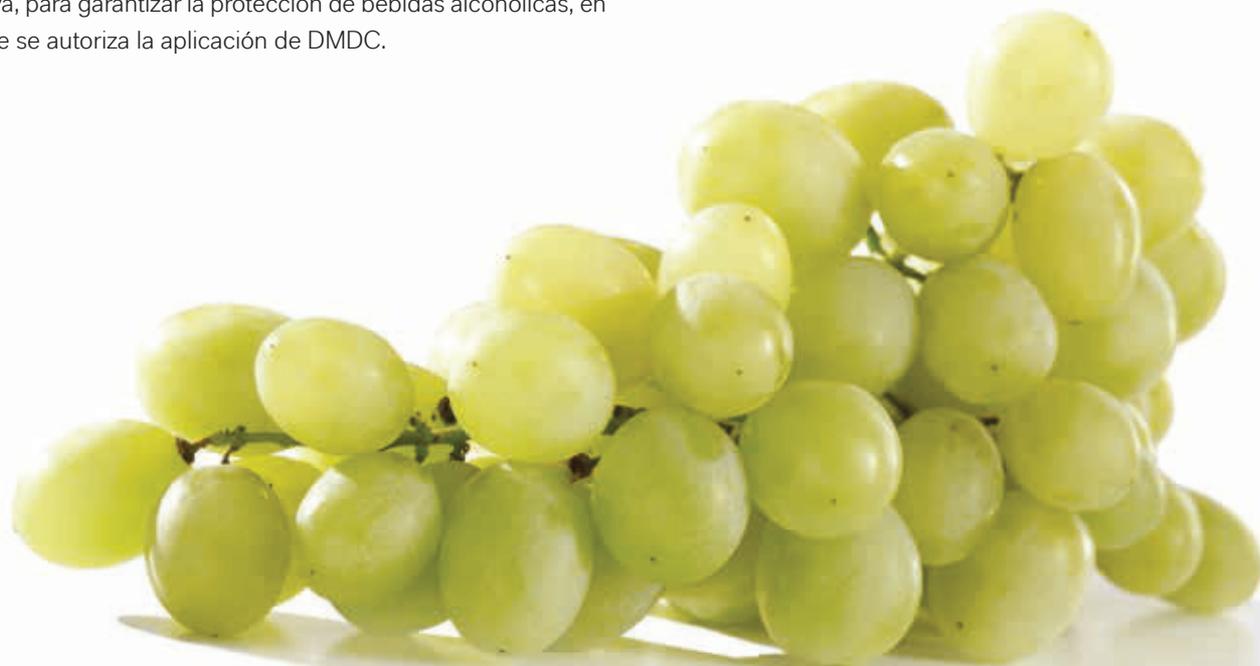
Los enólogos deben satisfacer cada vez más las elevadas expectativas de calidad de los consumidores. Un aspecto fundamental es la estabilidad microbiológica del producto. Especialmente la segunda fermentación del vino, provoca enormes problemas al enólogo, dada la alta concentración de microorganismos presentes durante todo el proceso de producción, almacenamiento y embotellado. Gérmenes nocivos para la bebida, tales como levaduras, mohos y bacterias, no sólo afectan a la calidad y a las características sensoriales del vino, sino también pueden en determinadas circunstancias constituir un riesgo para la salud de los consumidores. El comercio a nivel mundial, los largos trayectos de transporte y la diversidad de envases son factores adicionales que afectan al vino. El productor se enfrenta constantemente con nuevos retos, como son las nuevas tendencias de productos de bajo contenido en alcohol y la adición de aromas o zumos de frutas.

La estabilidad microbiológica del vino se consigue principalmente mediante la adición de SO₂, la filtración esteril, el pH del vino y el grado alcohólico natural. Con Velcorin® (Dimetil Dicarbonato/DMDC) ofrecemos una práctica enológica alternativa y efectiva, para garantizar la protección de bebidas alcohólicas, en las que se autoriza la aplicación de DMDC.

VELCORIN® – SUS MÚLTIPLES VENTAJAS PARA EL ENÓLOGO

Los principales ámbitos de aplicación de Velcorin® son los siguientes:

- **Garantiza la calidad protegiendo por posibles contaminaciones después de la segunda fermentación**
- **Optimización de la filtración**
- **Optimiza el empleo de SO₂**
- **Inactiva eficazmente el desarrollo de *Brettanomyces* en el vino**
- **Seguridad microbiológica durante el embotellado de vino a granel**
- **Parada de fermentación controlada**
- **Constituye una alternativa al envasado en caliente y a la pasteurización de túnel**
- **Sustituye al sorbato de potasio**



INFLEXIBLE CONTRA LOS GERMENES

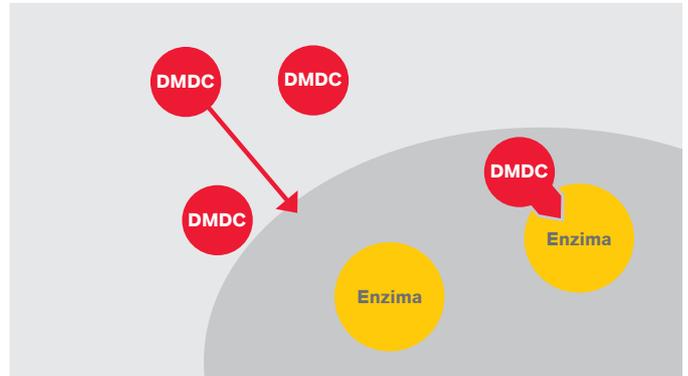
La adición de Velcorin® se efectúa durante la producción de la bebida. Una pequeña dosis de Velcorin® combate eficazmente los microorganismos más comunes p.ej.: levaduras, bacterias y hongos.

¿Cómo funciona VELCORIN®?

Velcorin® penetra en la célula, desactivando las enzimas, lo que provoca la muerte de los microorganismos.

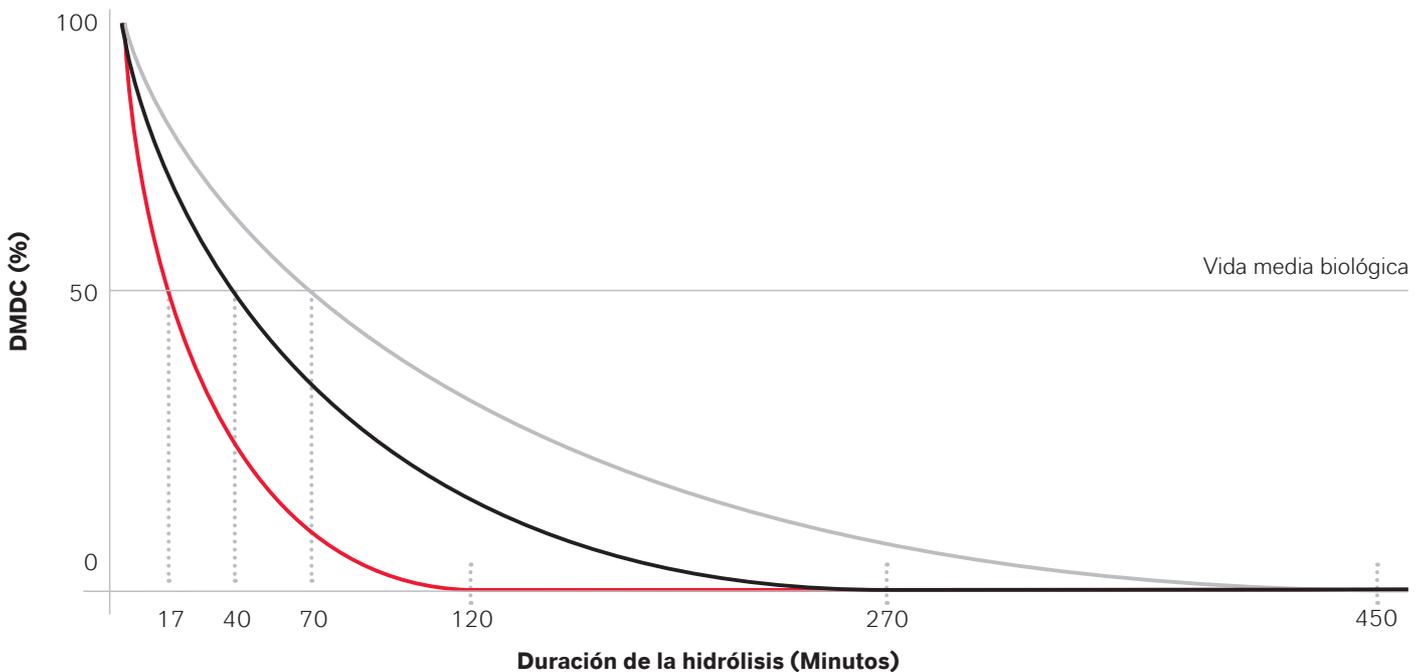
Tras ser mezclado con el vino, Velcorin® se desintegra rápidamente en cantidades mínimas de metanol y dióxido de carbono, ambos ingredientes naturales del vino. Por lo tanto no influye en el sabor, aroma o color de la bebida.

Mecanismo simplificado de la acción de DMDC



¿Qué es VELCORIN®?	
Composición	Dimetil Dicarbonato (DMDC)
DMDC (Valoración)	como mínimo 99,8%

Descomposición (Hidrólisis) de Velcorin® en las bebidas



■ 20 °C ■ 10 °C ■ 4 °C

EL AMPLIO CAMPO DE APLICACIÓN DE VELCORIN®

- **Vinos (blanco, rosado y tinto)**
- **Vinos sin alcohol y de bajo contenido de alcohol**
- **Vinos de frutas**
- **Bebidas mezcladas con vino**
- **Vino de manzana y de pera**
- **Bebidas alcohólicas mezcladas**
- **Refrescos sin alcohol**

La dosis promedio de Velcorin® en bebidas alcohólicas es de unos 125 mg/L, pero en vino puede alcanzar hasta 200 mg/L. Para el resto de las bebidas, la dosis dependerá de lo establecido en la autorización administrativa y puede alcanzar los 250 mg/L.

Datos de eficacia contra los microorganismos

Concentración mínima letal de Velcorin®; Concentración de gérmenes hasta 500 cfu/mL

	Velcorin® mg/L
Microorganismos	
<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 bailii</i>	120
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
<i>Saccharomyces uvarum</i>	20

USO MUNDIAL

Velcorin® es una práctica enológica reconocida, utilizada en la mayoría de los países productores de vinos. En el año 2011, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), aumentó significativamente las áreas de aplicación de DMDC en el vino, autorizando un uso más amplio de Velcorin® en Enología.

Importantes organizaciones tales como el Comité Científico de la Alimentación Humana de la UE, la FDA de Estados Unidos y la JECFA de la OMS, han confirmado la inocuidad del uso de Dimetil Dicarbonato. La producción de Velcorin® ha sido certificada por ISO 9001:2000 e ISO 14001:2005. Además Velcorin® posee la certificación Halal y Koscher.

Previa solicitud le informaremos sobre la normativa que regula el uso de Velcorin®, ya que estamos asesorados por expertos de los principales países productores de vino.

VELCORIN® SU USO MERECE LA PENA

Una pequeña dosis de Velcorin® combate eficazmente los microorganismos más comunes p.ej.: levaduras, bacterias y hongos, además es fácil de usar y de sabor neutro. Su uso es compatible con los envases más comunes, tales como envases de cristal, envases PET, latas y bolsas en caja. Así mismo se podrá aplicar durante la producción, el almacenamiento temporal y el transporte en contenedor. Por supuesto le ofrecemos un asesoramiento técnico especializado y un amplio servicio.

VELCORIN® DT TOUCH – TECNOLOGÍA DE DOSIFICACIÓN

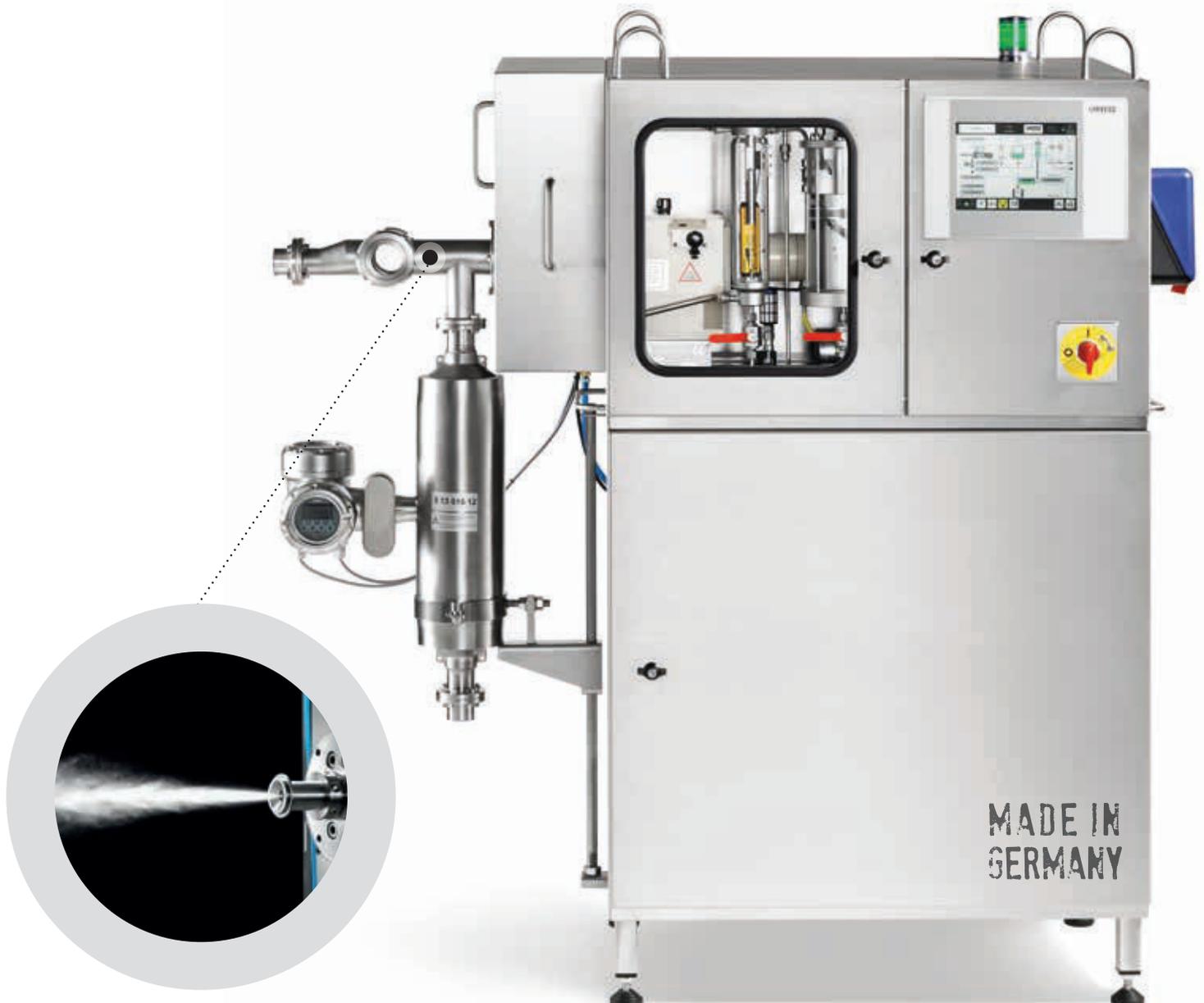
Con Velcorin® no solamente ponemos a su disposición una solución altamente eficaz para la estabilización en frío de sus productos, sino también un servicio completo junto a la dosificadora Velcorin®, construida de acuerdo con los últimos avances técnicos.

Características de Velcorin® DT Touch:

- Bomba dosificadora de alta calidad, muy robusta y de dosificación controlada.
- Gabinete de acero y con instead of de temperatura controlada, para botellas de 25 kg o de 3 kg.
- Control y visualización a través de un panel táctil.
- Excelente homogenización de Velcorin® en la bebida.
- Medición del flujo de bebida con caudalímetro másico.
- Purga automática del aire en el Velcorin®.
- Manejo sencillo y seguro.

Control y visualización del proceso de dosificación

- Integración en el control electrónico de la línea de llenado
- Visualización de mensajes, alarmas e intervalos de mantenimiento
- Representación del sistema en un diagrama del proceso de producción dinámico
- Representación clara de los valores nominales y reales
- Almacenamiento de datos de los últimos 24 meses
- Transferencia de datos a través de USB
- Diferentes niveles de operador/permisos de acceso.





La bomba dosificadora Velcorin® se podrá instalar tanto en las nuevas líneas de llenado como en las ya existentes, así como entre los tanques o delante del contenedor de llenado. Para ello se realizarán modificaciones mínimas en las líneas de llenado.

Tamaños

Gama de modelos	Flujo mín. de bebidas L/h	Flujo máx. de bebidas L/h	Índice máx. de dosificación mL/hl	Conexiones 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

* El índice de dosificación máxima permitida dependerá del registro del producto y del país.

SIEMPRE APOYANDO AL CLIENTE

LANXESS le garantiza competencia y fiabilidad. Nuestros expertos le ofrecen en cualquier lugar y momento, apoyo y servicio en todos los aspectos relacionados con el uso de Velcorin®:

- Asesoramiento sobre la aplicación de Velcorin® y Velcorin® DT Touch
- Soporte en las pruebas de laboratorio y ensayos.
- Entrenamiento de su personal
- Gestión del registro

¿Qué podemos hacer por usted? Le invitamos a afrontar nuevos desafíos y a compartir su opinión con nosotros.

www.velcorin.com





La aplicación, utilización y transformación de nuestros productos, así como de los productos fabricados bajo nuestro asesoramiento técnico, se realizan fuera de nuestras posibilidades de control y por lo tanto, radican exclusivamente en la esfera de responsabilidad del usuario. La venta de nuestros productos está sujeta a nuestras actuales condiciones generales de venta y suministro. Velcorin® es una sustancia peligrosa y las directivas comunitarias lo califican de: nocivo en caso de ingestión, tóxico en caso de inhalación y corrosivo.

Todas las marcas son marcas registradas del Grupo LANXESS, a menos que se especifique lo contrario.

Fecha de expedición: 2013

© LANXESS Deutschland GmbH, 2013

Europa, Oriente Medio y África:

LANXESS Deutschland GmbH
Business Unit Material Protection Products
Kennedyplatz 1
50569 Colonia (Alemania)
Teléfono: +49 (0) 221 8885-3479
Fax: +49 (0) 214 30 959-53479
Dirección de correo electrónico: Velcorin@lanxess.com

América del Norte:

LANXESS Corporation
Business Unit Material Protection Products
111 RIDC Park West Drive
Pittsburgh, PA 15275-1112, EE.UU.
Teléfono: +1 412 809-1000
Fax: +1 412 809-1082
Dirección de correo electrónico: 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
Teléfono: +55 113 741-8114
Fax: +55 113 741-2276
Dirección de correo electrónico: Velcorin@lanxess.com

Asia, Australia y Nueva Zelanda:

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
Teléfono: +86 532 68868200 * 2208
Fax: +86 532 68868200 * 2209
Dirección de correo electrónico: Velcorin@lanxess.com

LANXESS
Energizing Chemistry