

QUALITY PROTECTS.

Europa, Mittlerer Osten, Afrika:

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 Amerika und Zentralamerika:

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

Lateinamerika:

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

Südostasien, Australien und Neuseeland:

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

LANXESS
Energizing Chemistry

LANXESS Deutschland GmbH

Business Unit
Material Protection Products
50569 Cologne | Germany

www.lanxess.com

Die Anwendung, Verwendung und Handhabung unserer Produkte und der Produkte, die von Ihrem Unternehmen auf der Grundlage unserer anwendungsspezifischen Beratung hergestellt werden, erfolgen außerhalb unserer Kontrollmöglichkeit und liegen daher ausschließlich in Ihrem Verantwortungsbereich. Unsere Produkte werden in Übereinstimmung mit der jeweils aktuellen Version unserer allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen verkauft. Gemäß den EU-Bestimmungen ist Velcorin ein Gefahrstoff. Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt von Velcorin® „<http://www.velcorin.com>“ www.velcorin.com.

Alle Marken sind geschützte Marken des LANXESS-Konzerns, sofern nichts anderes angegeben ist.
Status: 2019/05

© LANXESS Deutschland GmbH, 2019

Die Velcorin® Technologie als oenologisches Verfahren schützt den Wein vor Mikroorganismen und erhält den natürlichen Geschmack.

X Velcorin®

QUALITY WORKS.

LANXESS
Energizing Chemistry

VELCORIN® – EINE GUTE WAHL FÜR IHREN WEIN

Wein konsumieren ist Riechen, Schmecken und Erleben. Kurz: Wein ist Genuss pur.

Die hohen Ansprüche der Konsumenten stellen Oenologen vor die ständige Herausforderung an die Qualität der Weine. Eine entscheidende Komponente ist die mikrobiologische Stabilität des Produktes. Besonders die Nachgärung von Weinen stellt Oenologen vor enorme Probleme, da Mikroorganismen während der Produktion, des Lagerns und der Abfüllung von Wein allgegenwärtig sein können. Produktschädigende Keime wie Hefen, Schimmelpilze und Bakterien beeinträchtigen nicht nur die Qualität und insbesondere die sensorischen Eigenschaften des Weins, sondern können unter gewissen Umständen auch ein Gesundheitsrisiko für den Konsumenten darstellen. Weltweiter Handel, lange Transportzeiten sowie eine Vielfalt von Verpackungen sind weitere Belastungen denen der Wein ausgesetzt wird. Trends zu neuen Produkten mit niedrigerem Alkoholgehalt und Zusatz von Aromen oder Fruchtsäften führen zu neuen Herausforderungen.

Mikrobiologische Stabilität von Weinen wird heute hauptsächlich durch den Einsatz von SO₂, Filtration, dem pH-Wert des Weines und dem natürlichen Alkoholgehalt erzielt. Als ergänzendes, effektives oenologisches Verfahren bieten wir mit Velcorin® (Dimethyldicarbonat/DMDC) den erforderlichen Schutz für alle alkoholhaltigen Getränkekategorien für die DMDC zugelassen ist.



VELCORIN® – VIELSEITIGER NUTZEN FÜR DEN OENOLOGEN

Die wichtigsten Einsatzgebiete für Velcorin sind:

- **Qualitätsabsicherung durch Schutz vor Refermentation**
- **Optimierung der Filtration**
- **Optimierung des Einsatzes von SO₂**
- **Effektives Inaktivieren von Brettanomyces-Hefen im Wein**
- **Mikrobiologische Sicherheit bei der Abfüllung von Bulk-Weinen**
- **Gezielter Fermentationsstopp**
- **Alternative zur Heißabfüllung und Tunnelpasteurisation**
- **Ersatz von Kaliumsorbat**

KOMPROMISSLOS GEGEN KEIME

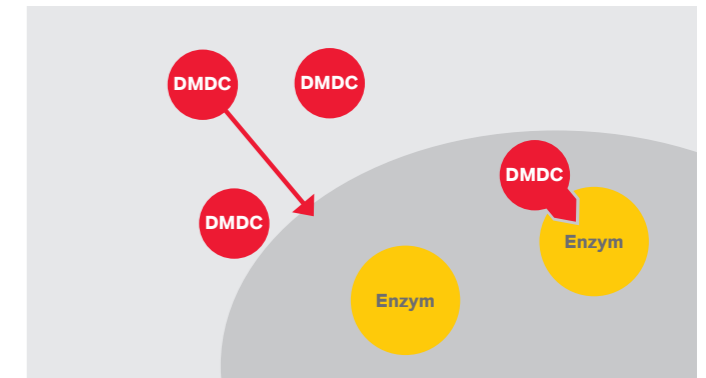
Die Zugabe von Velcorin® erfolgt während der Produktion des Getränks. Schon bei geringen Konzentrationen zeigt Velcorin® eine sehr ausgeprägte Wirkung auf typische Mikroorganismen, wie z. B. Hefen, viele Bakterien und Schimmel.

Wie wirkt Velcorin®?

Velcorin® dringt in die Zelle ein und inaktiviert Enzyme, was zum Absterben der Mikroorganismen führt.

Nach der Zugabe zum Getränk zerfällt Velcorin® rasch in geringsten Mengen Methanol und Kohlendioxid, natürliche Bestandteile in vielen Getränken wie Obst- und Gemüsesäften sowie Wein. Daher werden weder Geschmack noch Geruch oder Farbe des Getränks beeinflusst.

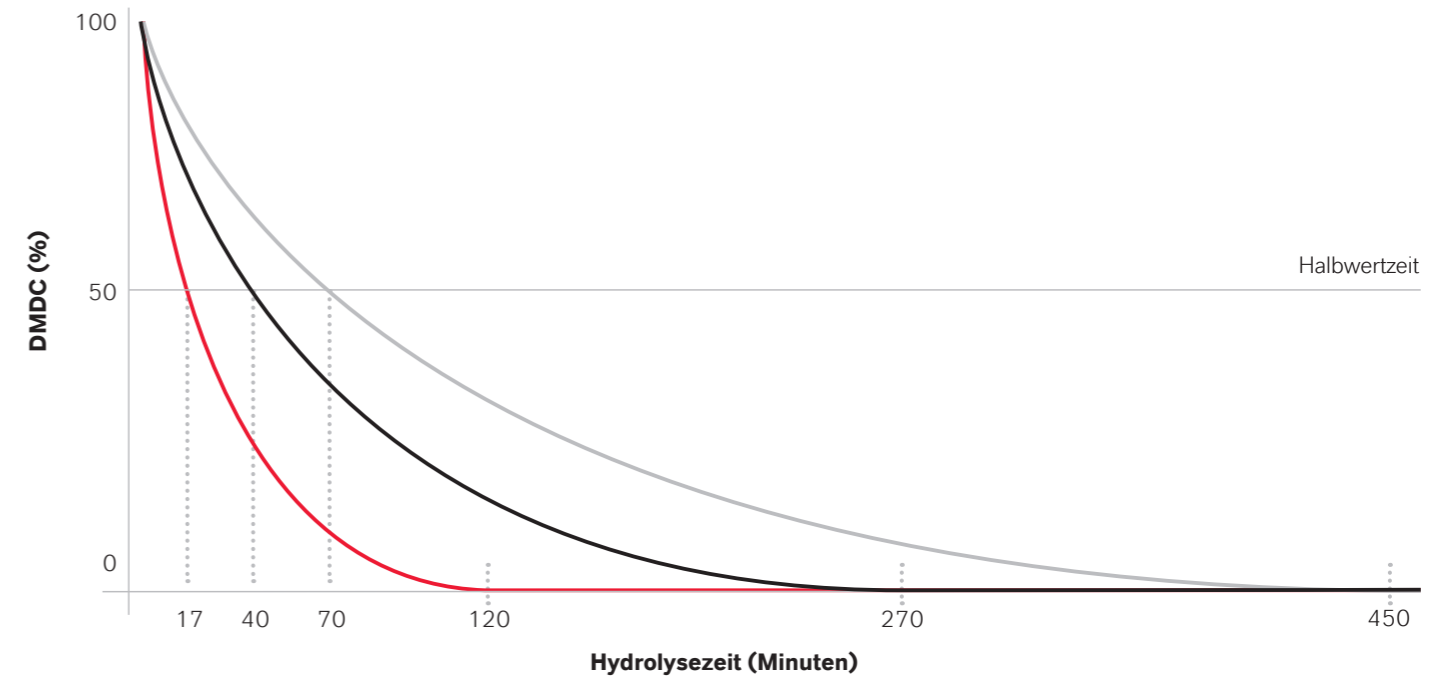
Vereinfachter Wirkmechanismus von DMDC



Was ist Velcorin®?

Zusammensetzung	Dimethyldicarbonat (DMDC)
DMDC	mindestens 99,8%

Abbau (Hydrolyse) von Velcorin® in Getränken



■ 20 °C ■ 10 °C ■ 4 °C

DAS BREITE VELCORIN® EINSATZSPEKTRUM

- Weine (weiß, rosé, rot)
- Alkoholfreie- und alkoholreduzierte Weine
- Fruchtweine
- Weinmischgetränke
- Apfelwein und Birnenwein
- Alkoholhaltige Mischgetränke
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Biermischgetränke, Radler

Die übliche Dosierung von Velcorin® bei alkoholhaltigen Getränken liegt bei 125 mg/L, wobei die max. Dosierung für Wein 200 mg/L beträgt. Bei allen anderen zugelassenen Kategorien kann die Dosierung in Abhängigkeit vom Zulassungsstatus bis zu 250 mg/L betragen.

Wirksdaten Mikroorganismen

Minimale Letalkonzentrationen von Velcorin®; Keimeinsaat bis zu 500 cfu/mL

	Velcorin® mg/L
Mikroorganismen	
<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

WELTWEIT IM EINSATZ

Velcorin® ist ein anerkanntes oenologisches Verfahren, das in den weinverarbeitenden Ländern in vielfältigen Anwendungen eingesetzt wird. Die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat 2011 die Einsatzgebiete zur Verwendung von DMDC in Wein erheblich erweitert und so den Oenologen eine umfassendere Verwendung von Velcorin in der Kellerwirtschaft ermöglicht.

Wichtige Gremien, wie der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss der EU, die FDA der Vereinigten Staaten und das JECFA der WHO, haben die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Verwendung von DMDC bestätigt. Die Produktion von Velcorin® ist ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2005 und FSSC 22000 V4.1 zertifiziert. Des Weiteren ist Velcorin® Halal und Kosher zertifiziert.

Wir können auf Ihre Anfrage gern in regulatorischen Fragen kompetente Hilfestellung zum Einsatz von Velcorin® leisten und greifen in den wichtigen weinproduzierenden Ländern auf renommierte Berater zurück.

VELCORIN® – EINSATZ DER SICH LOHNT

Velcorin® ist schon bei niedriger Dosierung gegen typische produktschädigende Mikroorganismen hochwirksam, kosteneffizient und einfach in der Anwendung. Dabei kann es für die Abfüllung in übliche Verpackungsformen wie Glas, PET, Dose, Bag in Box oder Pouch auch in der Anwendung während der Produktion, Zwischenlagerung und dem Transport im Container verwendet werden. Selbstverständlich bieten wir Ihnen kompetente, anwendungstechnische Beratung und umfassenden Service an.

VELCORIN® DT TOUCH – DOSIERTECHNOLOGIE

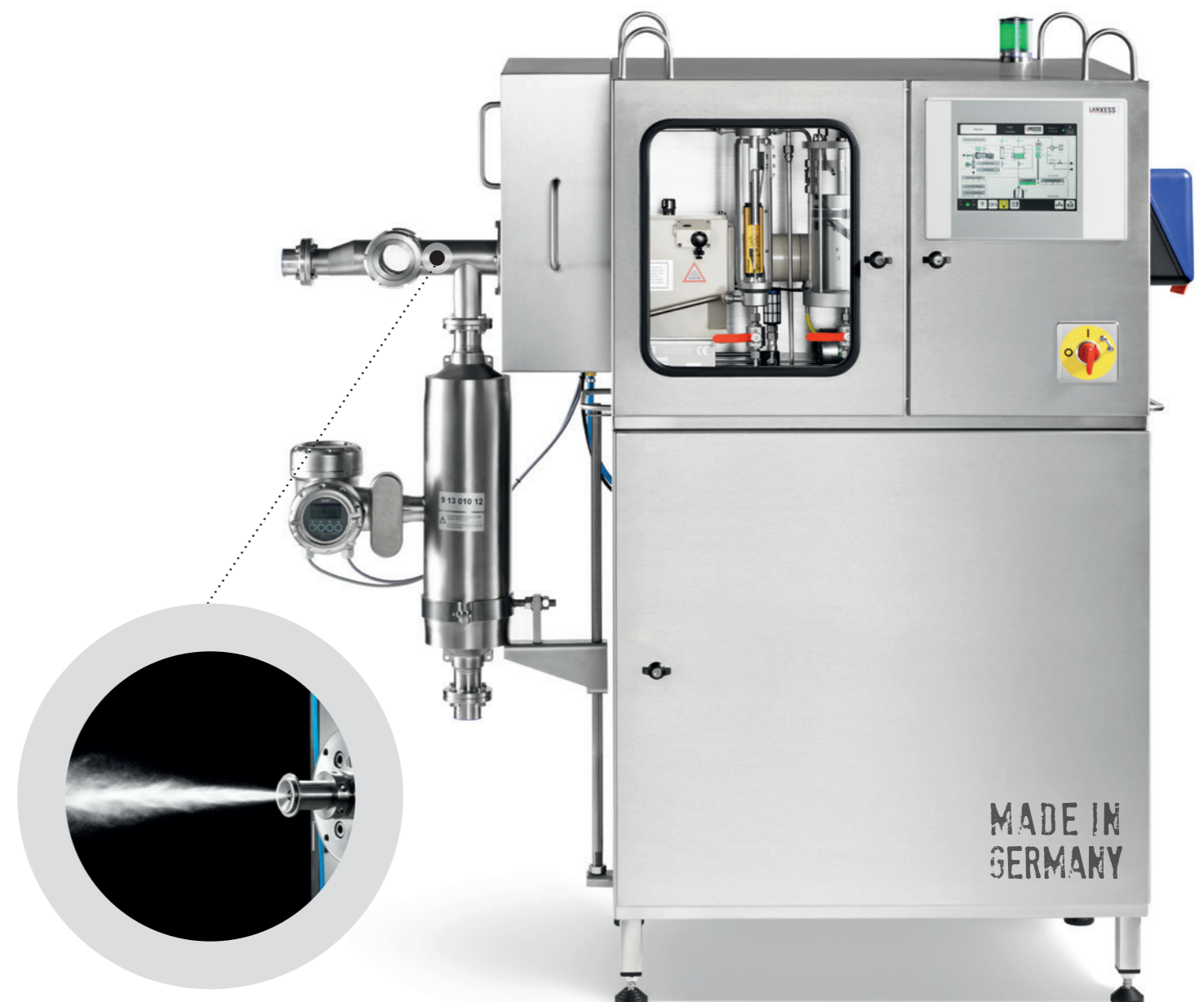
Wir bieten Ihnen mit Velcorin® nicht nur eine hochwirksame Lösung zur Kaltentkeimung Ihrer Produkte an, sondern zusammen mit den Velcorin® Dosieranlagen – die dem Stand der Technik entsprechen – einen echten Komplettservice.

Eigenschaften der Velcorin® DT Touch:

- Qualitativ hochwertige und robuste Dosierpumpe mit überwachbarer Dosierung
- Temperaturregulierter Unter- und Oberschrank aus Edelstahl zur Aufnahme von 6 kg bzw. 25 kg-Gebinden
- Steuerung und Visualisierung mittels Touchpanel-PC
- Hervorragende Velcorin-Verteilung
- Getränkedurchflussmessung durch Massemessgerät
- Velcorin® seitige Entlüftung
- Einfache und sichere Bedienung

Steuerung und Visualisierung des Dosierprozesses

- Einbindung in die elektronische Steuerung der Abfülllinie
- Automatische Anzeige von Meldungen, Alarmen und Wartungsintervallen
- Systemdarstellung in einem dynamischen Fließbild
- Übersichtliche Darstellung der Soll- und Istwerte
- Datenspeicherung
- Datentransfer via USB
- Verschiedene Bediener Ebenen / Zugangsberechtigungen





Die Velcorin® Dosierpumpe wird in neue bzw. bestehende Abfülllinien eingebaut, kann für die Tank-zu-Tank-Behandlung oder vor der Containerbefüllung eingesetzt werden. Hierzu werden nur minimale Modifikationen an der Abfülllinie vorgenommen.

Baugrößen

Modellreihe	Min. Getränke-Durchfluss L/h	Max. Getränke-Durchfluss L/h	Max. Dosierrate* mL/hl	Anschlüsse in 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

* Maximal zulässige Dosierrate hängt von der Registrierung für Produkt und Land ab.



IMMER ZUR HAND

Umfassende Dienstleistungen und Vorteile für unsere Kunden

Technischer Service

Vor-Ort-Service durch unsere technischen Experten

- Technische Einschätzung und Beratung
- Prozeßaufnahme und Lückenanalyse
- Unterstützung bei Labor- und Industrierversuchen
- Produktschulung im Umgang mit Velcorin®

Labor Dienstleistungen

Voll ausgestattetes Getränkelabor mit vielfältigen analytischen Möglichkeiten

Labor für Mikrobiologie und Molekularbiologie

- Isolierung und Identifizierung von getränkeschädigenden Mikroorganismen
- Wirksamkeitstests
- Optimierung des Konservierungsmitelesinsatzes
- Unterstützung der Hygieneüberwachung

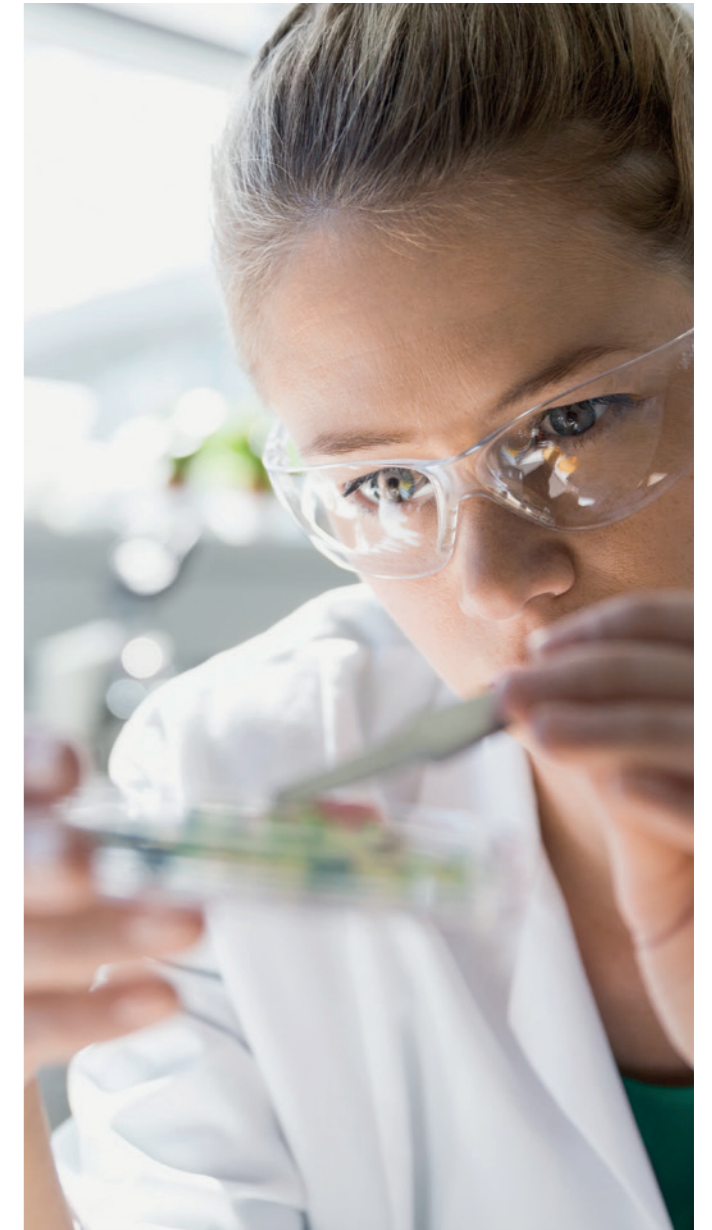
Analytisches Labor

- Bestimmung der Velcorin-Dosierung, sowie anderer gebräuchlicher Konservierungsmittel
- Untersuchung der wichtigsten Getränkequalitätsparameter
- Bestehendes großes Netzwerk mit externen Labors für weiterführende mikrobiologische und analytische Untersuchungen

Dosiertechnologie

Zertifizierte Ausrüstung auf dem neuesten Stand der Technik – Made in Germany

- Inbetriebnahme
- Anwenderschulung
- Service-Hubs auf der ganzen Welt
- Full-Service-Paket inklusive vorbeugender Wartungen
- 24/7 Service-Hotline
- Leihgeräte auf Anfrage



Was können wir für Sie tun?
Wir freuen uns auf jede neue Herausforderung – und auf unser nächstes Gespräch mit Ihnen!

www.velcorin.com