

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

América del Norte y América Central:

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

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
Phone: +55 113 741-8114
Fax: +55 113 741-2276
E-Mail: Velcorin@lanxess.com

Sureste de Asia, Australia y Nueva 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

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

La aplicación, el uso y el manejo de nuestros productos y los productos producidos por su empresa sobre la base de nuestros consejos específicos de la aplicación están fuera de nuestro control y, por lo tanto, son de su total responsabilidad. Nuestros productos se venden de acuerdo con la versión actual de nuestros Términos generales de venta y entrega. Según las regulaciones de la UE, Velcorin® es una sustancia peligrosa. Para obtener más información, consulte la hoja de datos de seguridad de Velcorin® en www.velcorin.com.

Todas las marcas son marcas protegidas del Grupo LANXESS, a menos que se especifique lo contrario.
Estado: 2019/05

© LANXESS Deutschland GmbH, 2019



La tecnología Velcorin® es un agente de esterilización en frío que proporciona protección contra microorganismos que podrían deteriorar la bebida y que además mantiene el sabor natural.

X Velcorin®

LANXESS
Energizing Chemistry

LANXESS Deutschland GmbH

Business Unit
Material Protection Products
50569 Cologne | Germany

www.lanxess.com

QUALITY WORKS.

LANXESS
Energizing Chemistry

VUESTROS DESAFÍOS NUESTRA TECNOLOGÍA HECHO EN ALEMANIA

El productor en la industria de bebidas, se enfrenta a desafíos cada vez más difíciles. Por un lado, los nuevos tipos de bebidas (por ejemplo, con beneficios adicionales para la salud) siempre tienen que ser desarrollados, mientras se mantienen altos estándares de producción y se garantiza que las bebidas estén protegidas contra el deterioro.

Los microorganismos que pueden deteriorar las bebidas, como las levaduras, los mohos y las bacterias, no solo afectan la calidad y, en particular, las características organolépticas de la bebida, sino que, en determinadas circunstancias, pueden poner en peligro la salud de los consumidores. Los microorganismos están en todas partes cuando se embotellan las bebidas: en el ambiente, en las plantas de producción, en los tapones y en las bebidas.

Como fabricante, puede elegir entre una variedad de métodos diferentes para estabilizar sus bebidas, por lo que la esterilización en frío con Velcorin® ha prevalecido y se ha establecido con éxito como una de las mejores tecnologías.

PROTECCIÓN CONVINCENTE SABOR REAL

Velcorin® (dimetildicarbonato / DMDC) es altamente efectivo, en dosis bajas, contra los microorganismos típicos que pueden estropear las bebidas y salvaguarda la calidad de las bebidas sin afectar el sabor y el color.

Los beneficios de Velcorin®:

- Altamente eficaz contra los microorganismos
- Sabor neutro
- Económico
- Compatible con todo tipo de envases
- Asesoramiento y servicios específicos para cada aplicación

AMPLIO RANGO DE APLICACIONES

- Bebidas carbonatadas y sin gas
- Bebidas isotónicas deportivas
- Té helados
- Agua saborizada
- Vino, Sidra, Vino De Frutas
- Bebidas a base de cerveza, Radler



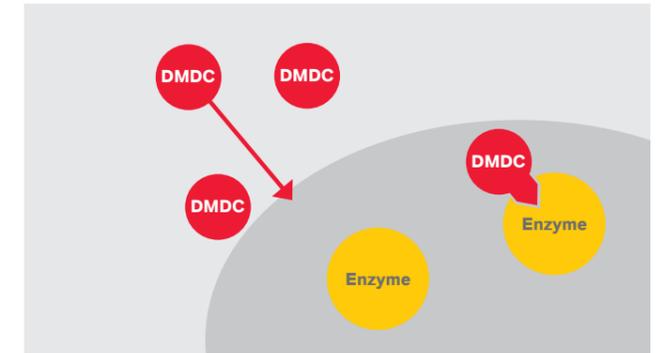
INTRANSIGENTE CON LOS MICROORGANISMOS

Velcorin® se adiciona durante la producción de la bebida. Incluso en bajas concentraciones, Velcorin® es muy eficaz contra los microorganismos típicos, como levaduras, bacterias y mohos.

¿Cómo funciona Velcorin®?

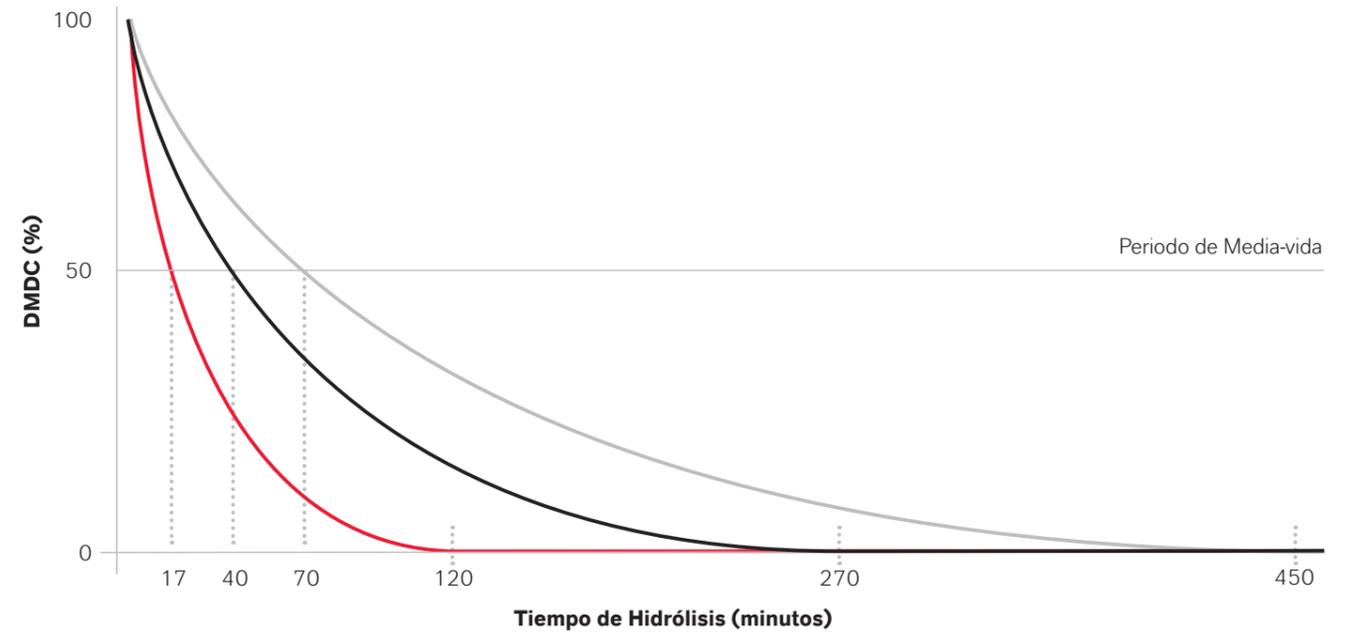
Velcorin® penetra en la célula y desactiva las enzimas, lo que lleva a la destrucción de los microorganismos. Una vez adicionado a la bebida, Velcorin® se descompone rápidamente en cantidades insignificantes de metanol y dióxido de carbono, compuestos naturales en muchas bebidas como zumos, vinos de frutas y verduras. En consecuencia, no altera el sabor, olor o color de la bebida.

Ilustración simplificada de cómo funciona el DMDC



¿Qué es Velcorin®?	
Composición	Dimetildicarbonato (DMDC)
DMDC	Mínimo 99.8%

Descomposición (hidrólisis) de Velcorin® en bebidas

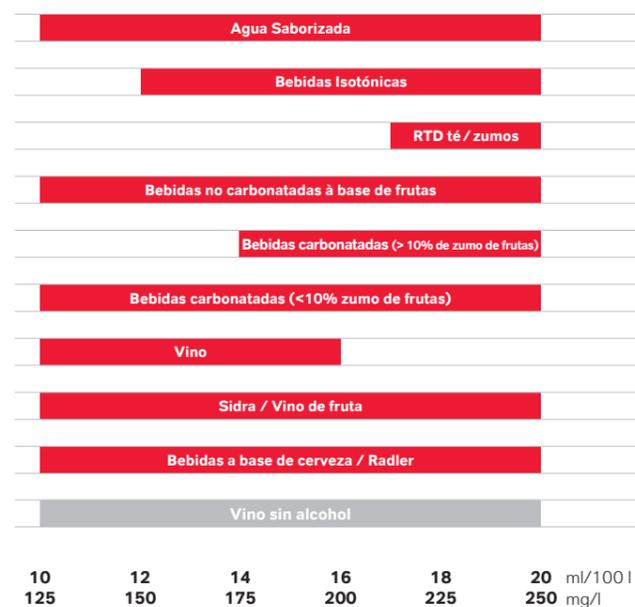


■ 20°C ■ 10°C ■ 4°C

VELCORIN® – TIENE UN EFECTO DE VALOR

Está claro que los consumidores siempre están buscando sabores nuevos y auténticos. Es fácil ver por qué puede confiar plenamente en Velcorin® durante el proceso de llenado, si le da especial importancia a la calidad del producto y al sabor auténtico de sus refrescos.

Dosificación estándar



Datos de exposición a microorganismos.

Concentraciones letales mínimas de Velcorin®; poblaciones de hasta 500 ufc / ml.

	Velcorin® mg/l
Levaduras	
<i>Candida krusei</i>	100-200
<i>Hansenula pichia</i>	25-50
<i>Kloeckera apiculata</i>	25-50
<i>Rhodotorula rubra</i>	50-200
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	25-100
<i>Saccharomyces diastaticus</i>	50-200
<i>Saccharomyces globosus</i>	25-50
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	50-150
Mohos	
<i>Aureobasidium pullulans</i>	150-250
<i>Byssosclamyces fulva</i>	100-150
<i>Penicillium glaucum</i>	150-200
Bacterias	
<i>Acetobacter pasteurianus</i>	50-100
<i>Lactobacillus brevis</i>	150-200

USADO EN TODO EL MUNDO

El uso de Velcorin® está aprobado para una amplia gama de diferentes bebidas alrededor del mundo. Los fabricantes de bebidas son responsables de garantizar que cumplan con todos los requisitos legales locales, incluido el cumplimiento de las actividades de importación / exportación. Los organismos destacados, como el Comité Científico de Alimentos de la UE, la FDA en los Estados Unidos y el JECFA de la OMS, han confirmado que el dimetildicarbonato es seguro para su uso en la industria de bebidas. La producción de Velcorin® está certificada según ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2005 y FSSC 22000 V4.1. Velcorin® también está certificada para cumplir con los requisitos de Halal y Kosher.

VELCORIN® DT TOUCH – TECNOLOGIA DE DOSIFICACIÓN

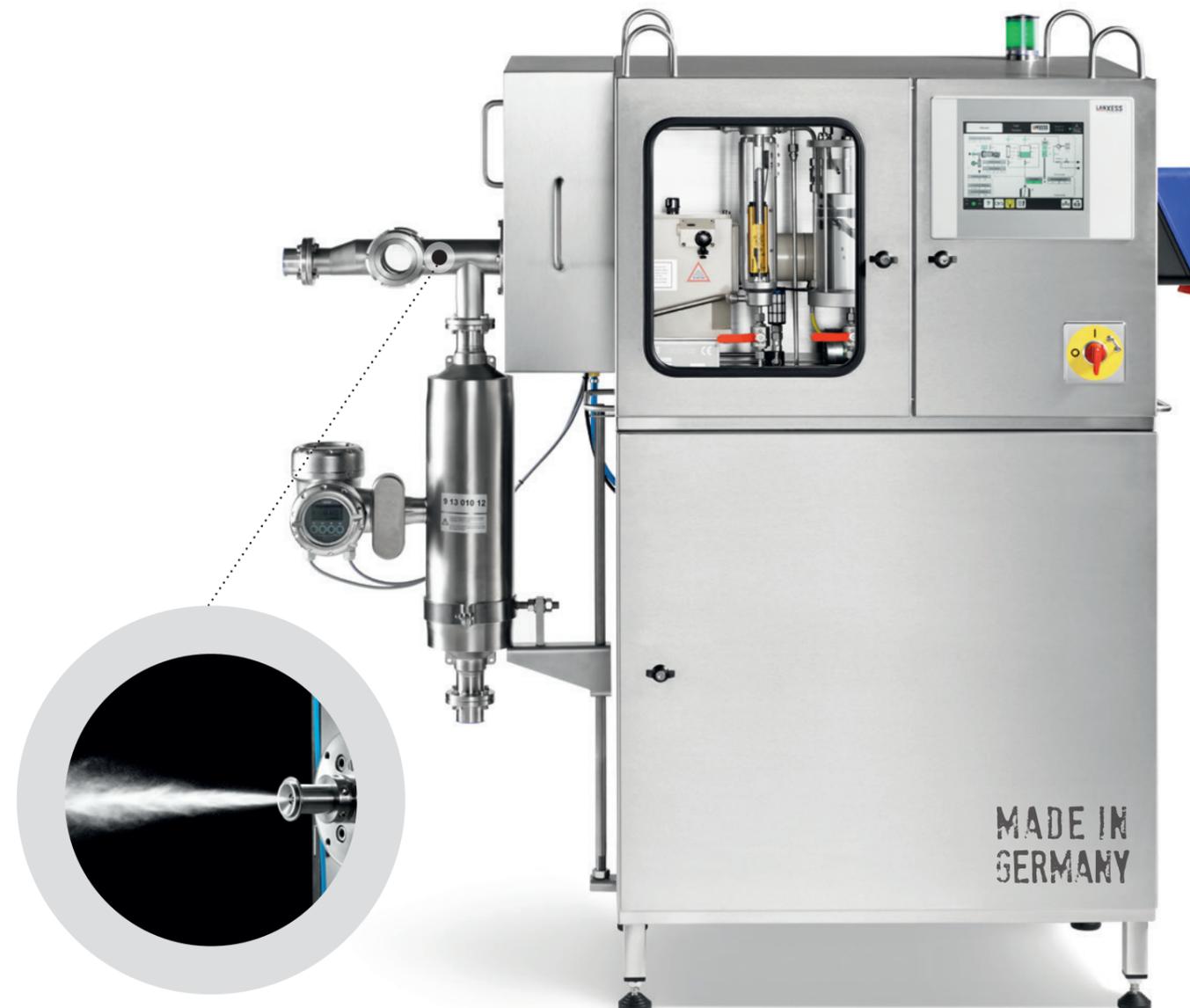
Con Velcorin® no solo le ofrecemos una solución altamente efectiva para la esterilización en frío de su bebida, como también le proporcionamos una completa gama de servicios con nuestras unidades de dosificación Velcorin® de vanguardia.

Características de Velcorin® DT Touch:

- Bomba dosificadora robusta y de alta calidad con dosificación monitorizable
- Temperatura controlada en armarios superior e inferior de acero inoxidable capaces de albergar botellas de 6 kg o 25 kg
- Control y visualización mediante panel táctil
- Excelente dispersión de Velcorin®. Caudal de bebida medido por caudalímetro de masas
- Ventilación en el interior del armario
- Operación fácil y segura

Control y visualización del proceso de dosificación

- Integrable en el sistema de control electrónico de la línea de llenado
- Visualización automática de mensajes, avisos e intervalos de mantenimiento
- Visualización del sistema en un diagrama de flujo dinámico.
- Visión general clara de los valores de consigna y los reales
- Almacenamiento de datos
- Varios niveles de operador / derechos de acceso





La unidad de dosificación Velcorin® se instala en líneas de llenado nuevas o ya existentes. Sólo se requieren modificaciones menores de la línea de llenado para este propósito.

Modelos

Gama de modelos	Min. caudal de bebida l/h	Max. caudal de bebida l/h	Max. Tasa de medición* ml / hl	Conexiones 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

* La tasa de dosificación máxima permitida depende del producto y el registro de cada país.



SIEMPRE A MANO

Servicios integrales y beneficios para nuestros clientes.

Servicios Técnicos

Soporte, in situ, por parte de nuestros expertos técnicos.

- Evaluación técnica y consultoría
- Evaluación de líneas y análisis de brechas
- Soporte de ensayos de laboratorio e industriales
- Formación sobre la manipulación de Velcorin®

Servicios de Laboratorio

Laboratorio de bebidas totalmente equipado con diversas capacidades analíticas.

Laboratorio de microbiología y biología molecular

- Aislamiento e identificación de microorganismos que deterioran las bebidas
- Pruebas de eficacia
- Optimización del uso de conservantes
- Apoyo en el monitoreo sanitario

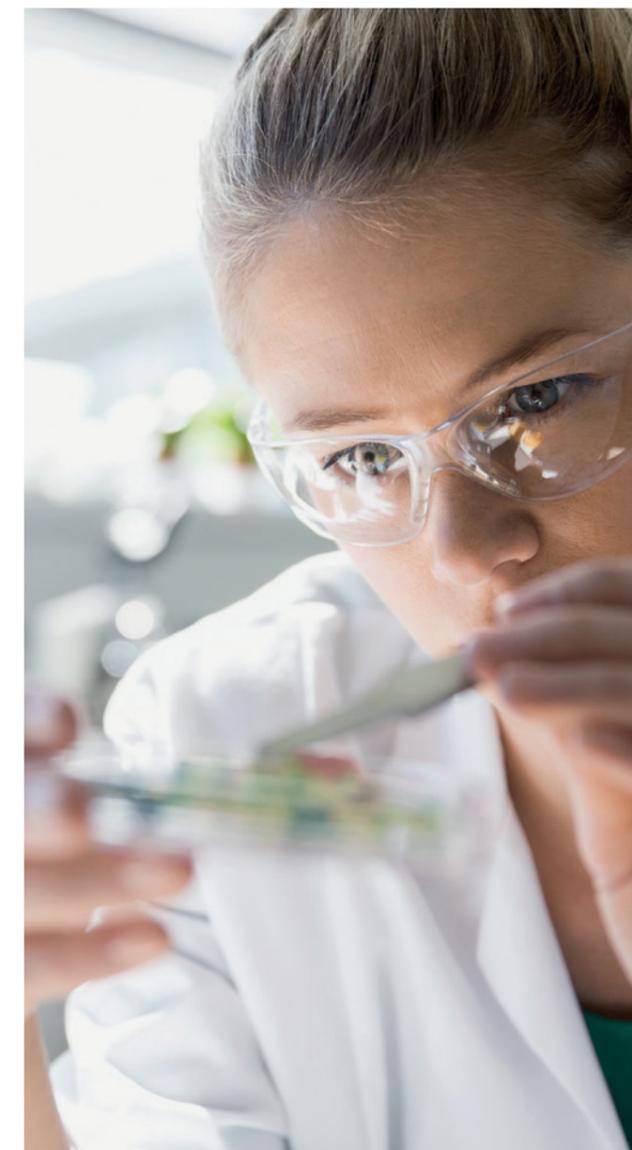
Laboratorio analítico

- Determinación de las dosis de Velcorin® así como de otros conservantes comunes.
- Medición de todos los parámetros clave de calidad de las bebidas
- Existe una sólida red con laboratorios externos para realizar más pruebas microbiológicas y analíticas

Tecnología de dosificación

Equipo certificado de última generación -
Hecho en Alemania.

- Puesta en marcha
- Formación
- Centros de asistencia técnica en todo el mundo
- Paquete completo de asistencia técnica que incluye mantenimiento preventivo
- Servicio de línea directa 24/7
- Unidades de préstamo bajo petición



¿Qué podemos hacer por usted?

Quedamos a la espera de nuevos desafíos, ¡y de nuestra próxima conversación con usted!

www.velcorin.com