

# 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](mailto:Velcorin@lanxess.com)

**Nord America, America Centrale:**

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](mailto:Velcorin@lanxess.com)

**America 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](mailto:Velcorin@lanxess.com)

**Sud-Est Asiatico, Australia, Nuova 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](mailto:Velcorin@lanxess.com)

**Cina:**

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](mailto:Velcorin@lanxess.com)

L'impiego, l'uso e la lavorazione dei nostri prodotti e di quelli di vostra produzione realizzati sulla base della nostra applicazione/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. Per i dettagli, si prenda visione della Scheda di Sicurezza di Velcorin® su [www.velcorin.com](http://www.velcorin.com)

Tutti i marchi sono marchi protetti del gruppo LANXESS, salvo indicazione contraria.  
Ultima modifica: 2019/05

© LANXESS Deutschland GmbH, 2019

**LANXESS**  
Energizing Chemistry

LANXESS Deutschland GmbH

Business Unit  
Material Protection Products  
50569 Cologne | Germany

[www.lanxess.com](http://www.lanxess.com)



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

**X Velcorin®**

**QUALITY WORKS.**

**LANXESS**  
Energizing Chemistry

## LE VOSTRE SFIDE LA NOSTRA TECNOLOGIA FATTO IN GERMANIA

I produttori dell'industria delle bevande si trovano di fronte a 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 CONVINCINE 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 microrganismi
- 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, Sidro / Vino di frutta
- Bevande a base di birra/Radler



## TOLLERANZA ZERO PER I GERMI

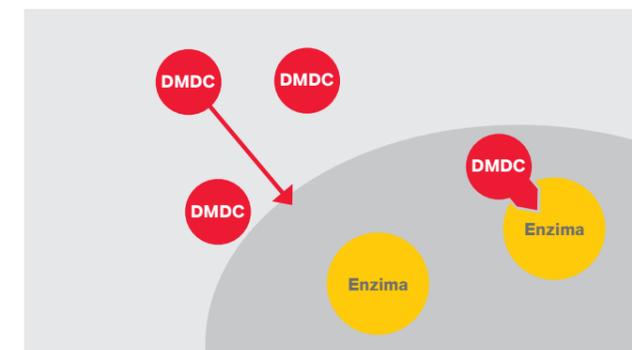
Il Velcorin® viene aggiunto alle bevande durante la produzione. Già a basse concentrazioni il Velcorin® svolge un'azione molto efficace contro i microrganismi tipici, come lieviti, numerosi batteri e muffe.

### Come funziona il Velcorin®?

Il Velcorin® penetra nelle cellule e disattiva gli enzimi, uccidendo i microrganismi.

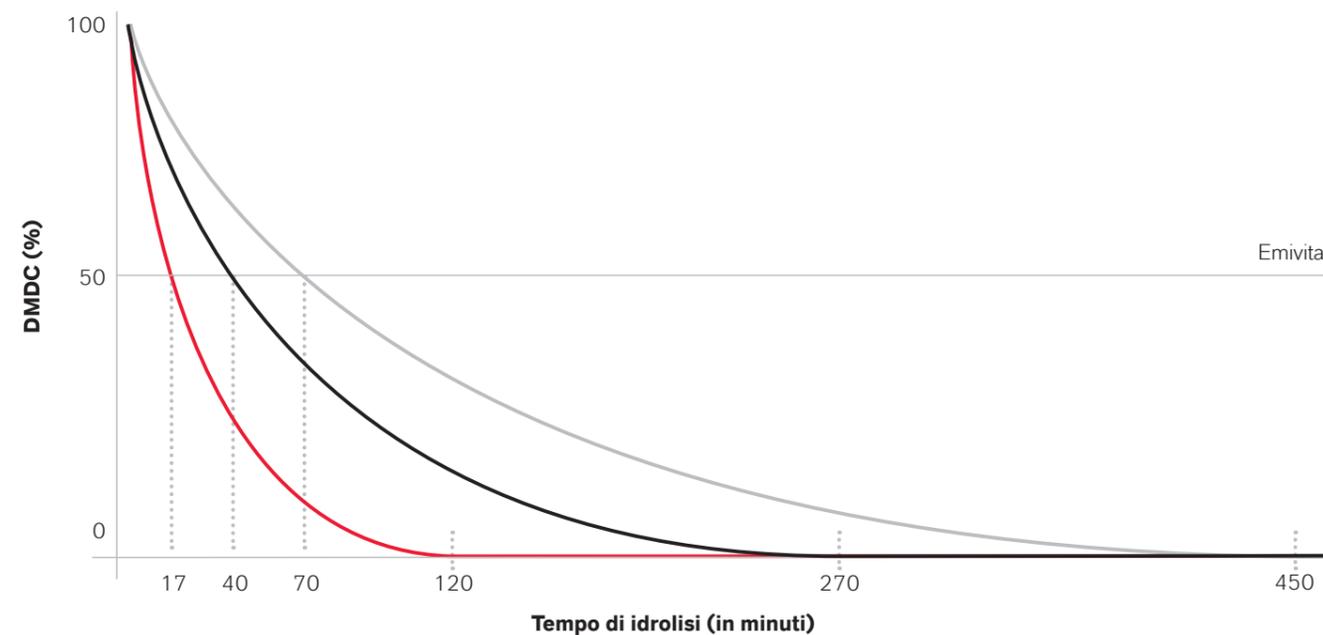
Dopo l'aggiunta alla bevanda, il Velcorin® si dissocia rapidamente, formando minime quantità di metanolo e anidride carbonica, due componenti naturali di numerose bevande, come i succhi di frutta e di verdura e il vino. Non altera il sapore, l'odore e il colore naturale della bevanda.

### Rappresentazione schematica del meccanismo d'azione del DMDC



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

### Dissociazione (idrolisi) del Velcorin® nelle bevande

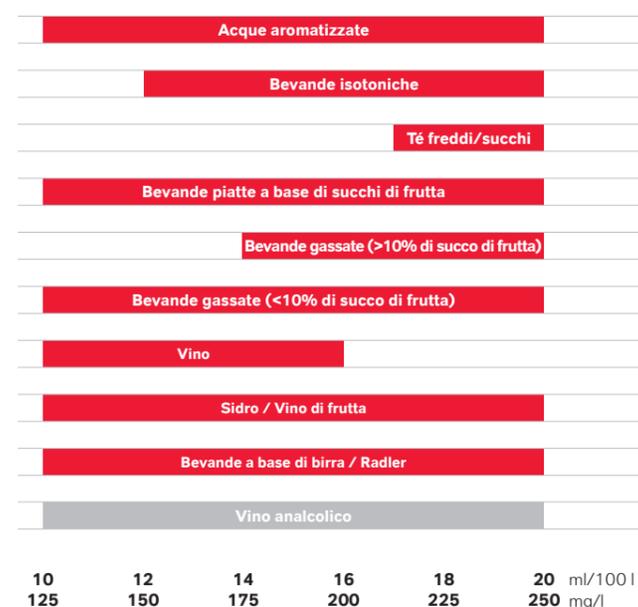


■ 20 °C ■ 10 °C ■ 4 °C

## 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 autentico si affidano a Velcorin® per l'imbottigliamento delle loro bevande. E fanno bene!

### Dosaggi abituali



### Efficacia contro i microrganismi

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

	Velcorin® mg/l
<b>Lieviti</b>	
<i>Candida krusei</i>	100-200
<i>Endomyces lactis</i>	50-100
<i>Hansenula anomala</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 globosum</i>	25-50
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	50-150
<b>Muffe</b>	
<i>Aureobasidium pullulans</i>	150-250
<i>Byssosclamis fulva</i>	100-150
<i>Penicillium glaucum</i>	150-200
<b>Batteri</b>	
<i>Acetobacter pasteurianus</i>	50-100
<i>Lactobacillus brevis</i>	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 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2005 e FSSC 22000 V4.1. Inoltre il Velcorin® è certificato Halal e Kosher.

## VELCORIN® DT TOUCH – TECNOLOGIA DI DOSAGGIO

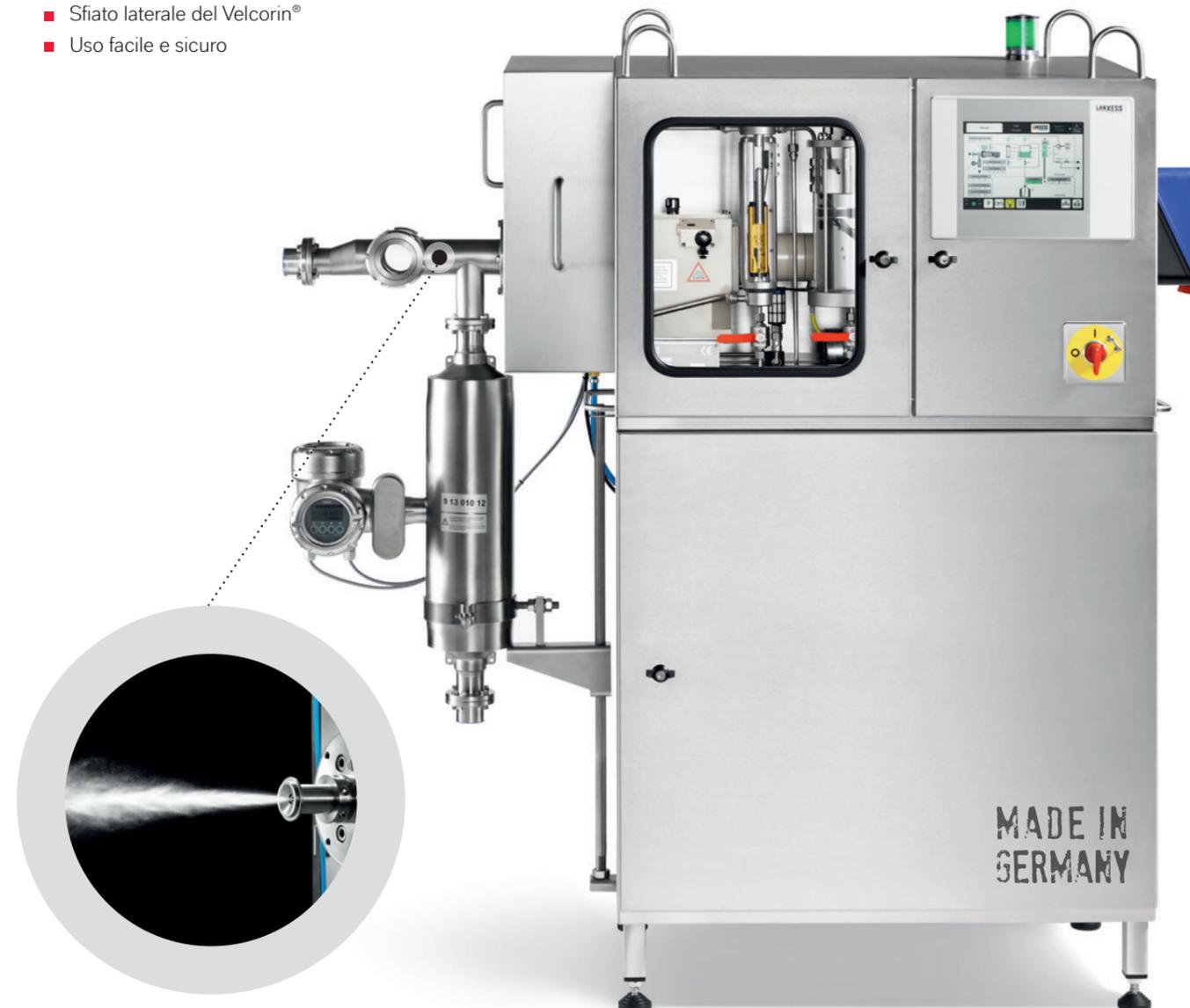
Con Velcorin® offriamo, oltre a una soluzione altamente efficace per stabilizzare le vostre bevande, anche un vero e proprio servizio completo abbinato ai dispositivi di dosaggio Velcorin® rispondenti al più attuale stato della tecnica.

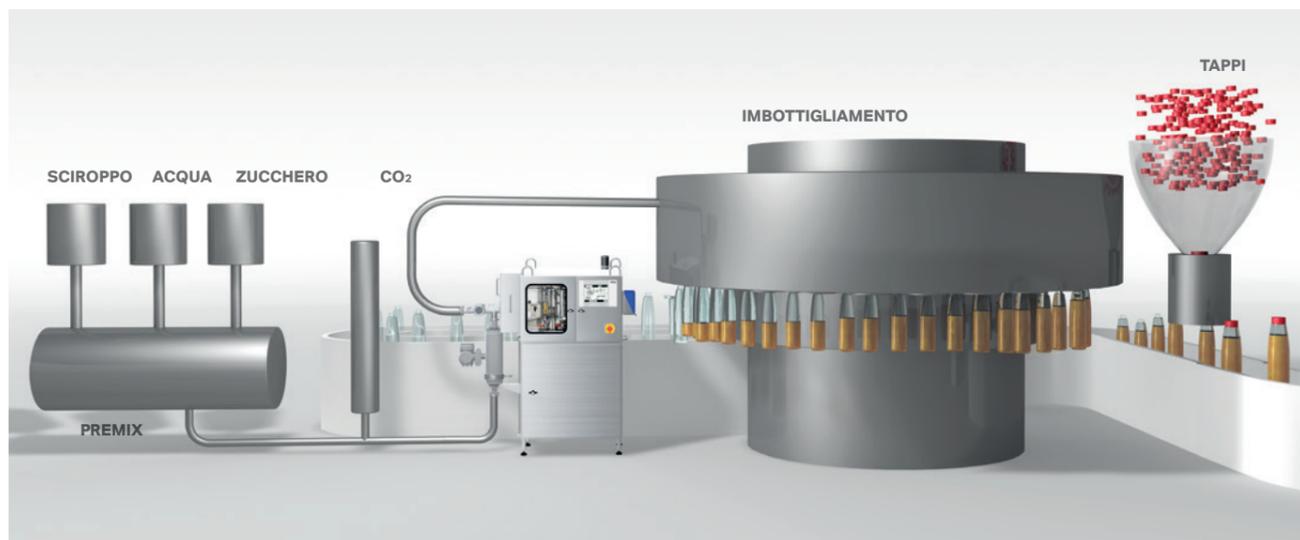
### Caratteristiche del Velcorin® DT Touch:

- Pompa dosatrice di alta qualità e di solida costruzione con controllo del dosaggio
- Armadio in acciaio legato per contenitori da 6 kg o da 25 kg, con scomparti separati sopra e sotto a temperatura regolata
- Regolazione e visualizzazione tramite pc con pannello touch
- Diffusione ottimale del Velcorin nella bevanda
- Misurazione della portata di bevanda tramite flussometro di massa
- Sfiato laterale 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
- 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 A PORTATA DI MANO

Servizi completi e vantaggi per i nostri clienti

#### Servizi tecnici

Assistenza sul posto da parte dei nostri tecnici esperti

- Valutazione e consulenza tecnica
- Valutazione della linea e analisi delle lacune
- Supporto di prove di laboratorio e industriali
- Formazione sulla manipolazione del prodotto Velcorin®

#### Servizi di laboratorio

Laboratorio bevande completamente attrezzato con diverse capacità analitiche

#### Laboratorio di microbiologia e biologia molecolare

- Isolamento e identificazione dei microrganismi che danneggiano le bevande
- Test di efficacia
- Ottimizzazione del dosaggio dei conservanti
- Supporto del monitoraggio igienico

#### Laboratorio analitico

- Determinazione del dosaggio di Velcorin® e di altri conservanti comuni
- Test dei principali parametri qualitativi delle bevande
- Presenza di una solida rete con i laboratori esterni per un'ulteriore analisi microbiologica e analitica

#### Tecnologia di dosaggio

Attrezzatura certificata allo stato dell'arte – Made in Germany

- Messa in servizio
- Formazione
- Hub di servizio in tutto il mondo.
- Pacchetto servizio completo comprendente la manutenzione preventiva
- Assistenza tramite hotline 24/7
- Su richiesta, noleggio di unità



Cosa possiamo fare per voi?

Siamo pronti ad affrontare le nuove sfide – e attendiamo di incontrarvi!

[www.velcorin.com](http://www.velcorin.com)