



X **VELCORIN**[®]
Gentle on flavour, tough on germs.

**Stabilizzazione
a freddo delle
bevande**

LANXESS
Energizing Chemistry



Sempre sapore autentico.

I produttori dell'industria delle bevande si trovano di fronte ad 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 salvarle dal deterioramento.

I microrganismi dannosi per le bevande, come lieviti, muffe e batteri, oltre ad alterare le proprietà organolettiche delle bevande, in determinate condizioni possono costituire un pericolo per la salute dei consumatori.

Il Velcorin® (dimetildicarbonato/DMDC) è altamente efficace anche a dosaggi molto bassi contro i microrganismi tipici che alterano le bevande, ma non modifica il sapore ed è di facile impiego.

Una protezione che convince.

Durante l'imbottigliamento, possono esservi nell'aria, negli impianti, nel tappo e nella bevanda stessa microrganismi indesiderati. Per stabilizzare le bevande, i produttori possono scegliere tra diversi sistemi; tra questi, la stabilizzazione a freddo con Velcorin® si è affermata come una delle tecnologie di maggior successo.

I vantaggi del Velcorin®:

- assicura una qualità senza compromessi ed elevata efficacia
- non altera il sapore delle bevande
- si dissocia in componenti naturali
- giusto rapporto qualità/prezzo
- è compatibile con tutti i tipi di contenitori
- è certificato Kosher e Halal
- ampia consulenza e assistenza tecnica

Il vasto campo d'impiego del Velcorin®

Bevande piatte e gassate
a base di succhi di frutta



Bevande isotoniche



Tè freddi



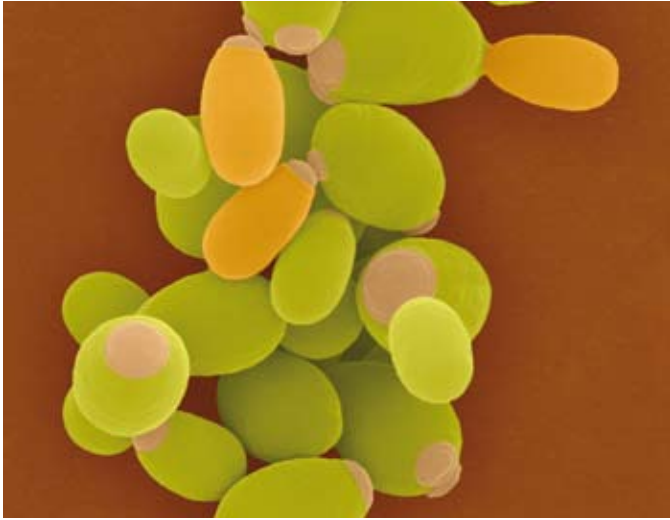
Acque aromatizzate



Vini

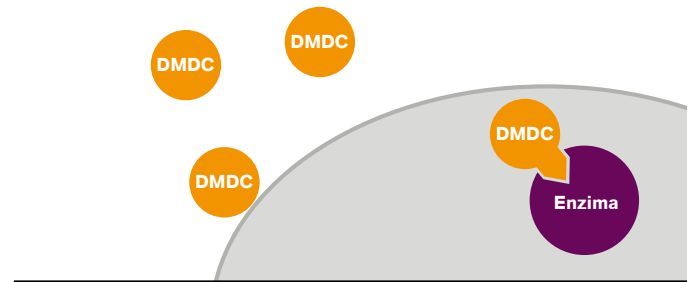


Tolleranza zero per i germi.



Velcorin® viene aggiunto alle bevande appena prima dell'imbottigliamento. Già a basse concentrazioni il Velcorin® esplica un'azione molto efficace contro i microrganismi tipici come lieviti, numerosi batteri e muffe.

Rappresentazione schematica del meccanismo d'azione del DMDC

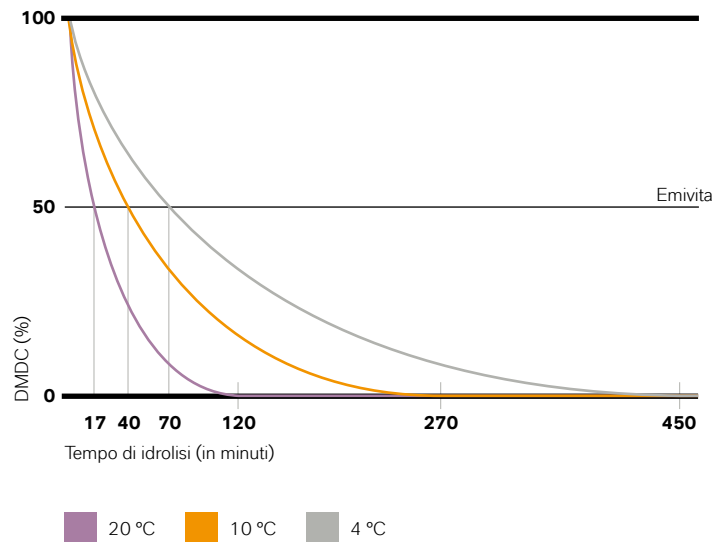


Il Velcorin® penetra nelle cellule e disattiva gli enzimi, uccidendo i microrganismi.



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.

Dissociazione (idrolisi) del Velcorin® nelle bevande



Tempo di idrolisi (in minuti)

Temperatura di imbottigliamento	Emivita	Tempo di idrolisi completo
20°	17	120
10°	40	270
4°	70	450



Utilizzato in tutto il mondo.

L'uso del Velcorin® (dimetildicarbonato/DMDC) 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'import e l'export. Importanti organizzazioni come il Comitato Scientifico dell'Alimentazione Umana dell'UE, la FDA degli Stati Uniti e l'JEFCA dell'OMS hanno confermato l'innocuità del dimetildicarbonato per la salute dei consumatori. La produzione del Velcorin® è certificata secondo le norme ISO 9001:2000 e ISO 14001:2005.

Tecnica di dosaggio.

Il Velcorin® non rappresenta solo un metodo molto efficace per la stabilizzazione di bevande, ma offre anche un pacchetto completo di servizi in combinazione con le pompe dosatrici Velcorin® DT, che corrispondono al più avanzato stato della tecnica.

I vantaggi del Velcorin® DT in sintesi:

- rapida integrazione nei sistemi di imbottigliamento già in uso
- piccolo investimento iniziale
- utilizzo facile e sicuro
- impiego flessibile nella linea d'imbottigliamento esistente

Sempre al vostro fianco.

Con LANXESS usufruite anche voi dei vantaggi che vi offre un partner fidato e competente. I nostri tecnici sono a vostra disposizione, sempre e ovunque, per fornirvi un qualificato supporto per tutto quanto riguarda l'uso del Velcorin®:

- consulenza sull'impiego del Velcorin®
- supporto per i test di laboratorio e per le prove di produzione
- addestramento dei vostri collaboratori
- forte impegno nella gestione delle registrazioni.

Come possiamo aiutarvi? Consultateci! Siamo lieti di cogliere sempre nuove sfide e di rispondere alle vostre domande.

Velcorin®

Gentle on flavour, tough on germs.



LANXESS



LANXESS

Energizing Chemistry

LANXESS Deutschland GmbH
Business Unit Material Protection
CHEMPARK Leverkusen, Building Q 18
51369 Leverkusen, Germany
E-mail: MPP-eBusiness@LANXESS.com
www.Velcorin.com

Le presenti informazioni e la consulenza tecnica svolta a voce, per iscritto oppure tramite prove ed esperimenti, sono fornite sulla base delle nostre migliori conoscenze. Tuttavia esse devono essere considerate informazioni non vincolanti, anche in riferimento a eventuali diritti di terzi e non esimono dalla verifica da parte Vostra delle nostre attuali indicazioni, in particolare delle nostre schede di sicurezza e di informazione tecnica e dei nostri prodotti per quanto riguarda la loro idoneità ai processi e agli scopi previsti. L'impiego, l'uso e la lavorazione dei nostri prodotti e di quelli di Vostra produzione realizzati sulla base della nostra 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.

Cod. d'ordine: LX00400 · edizione 2009-01

Velcorin® è una sostanza pericolosa contraddistinta dalle seguenti indicazioni di rischio ai sensi delle direttive UE: nocivo (in caso di ingestione), tossico (per inalazione), corrosivo.