



**X** **VELCORIN<sup>®</sup>**  
Gentle on flavour, tough on germs.

**Kaltentkeimung  
von Getränken**

**LANXESS**  
Energizing Chemistry



## **Konsequent für echten Geschmack.**

Als Hersteller in der Getränkeindustrie stehen Sie vor stetig wachsenden Herausforderungen. Auf der einen Seite müssen immer neue Getränkevariationen (z. B. mit ernährungsphysiologischen Zusatznutzen) entwickelt werden, andererseits gilt es, die hohen Standards in der Produktion der Getränke einzuhalten und sie vor dem Verderb zu schützen.

Getränke schädigende Keime wie Hefen, Schimmelpilze und Bakterien beeinträchtigen nicht nur die sensorischen Eigenschaften des Getränks, sondern können unter gewissen Umständen auch zu einer gesundheitlichen Gefährdung des Konsumenten führen.

Velcorin® (Dimethyldicarbonat/DMDC) ist schon bei niedrigster Dosierung gegen typische Getränke schädigende Mikroorganismen hoch wirksam, dabei sanft zum Geschmack und einfach in der Anwendung.

# Überzeugender Schutz.

Keime sind bei der Abfüllung von Getränken allgegenwärtig: in der Raumluft, in Produktionsanlagen, im Verschluss und im Getränk selbst. Als Hersteller haben Sie zur Stabilisierung Ihrer Getränke die Wahl zwischen unterschiedlichen Verfahren – hierbei hat sich die Kaltentkeimung mit Velcorin® als eine der Top-Technologien erfolgreich durchgesetzt.

## Ihre Velcorin®-Produktvorteile:

- kompromisslose Qualität bei hoher Wirksamkeit
- geschmacksneutral
- Zerfall in natürliche Bestandteile
- kosteneffizient
- kompatibel mit allen Verpackungsformen
- Halal & Kosher zertifiziert
- umfassende anwendungstechnische Beratung

## Das breite Velcorin®-Einsatzspektrum

Stille oder karbonisierte  
fruchtsafthaltige Getränke



Isotonische Sportgetränke



Eistees



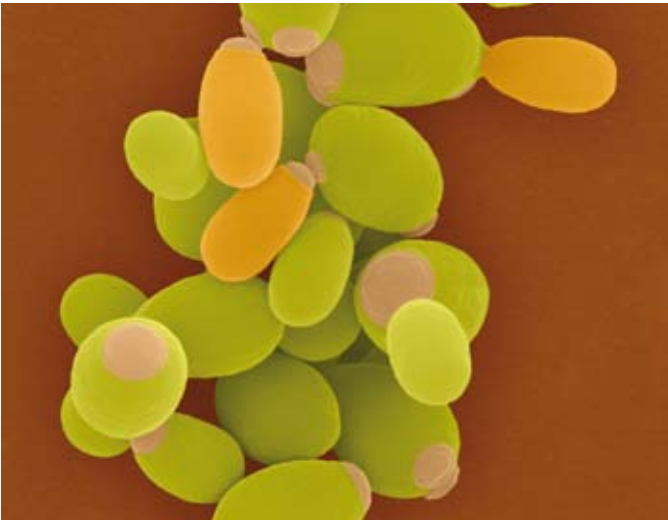
Flavoured water



Weine

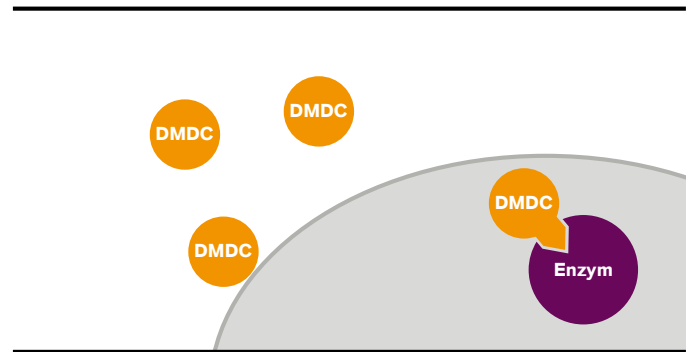


## Kompromisslos gegen Keime.



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

### Vereinfachter Wirkmechanismus von DMDC

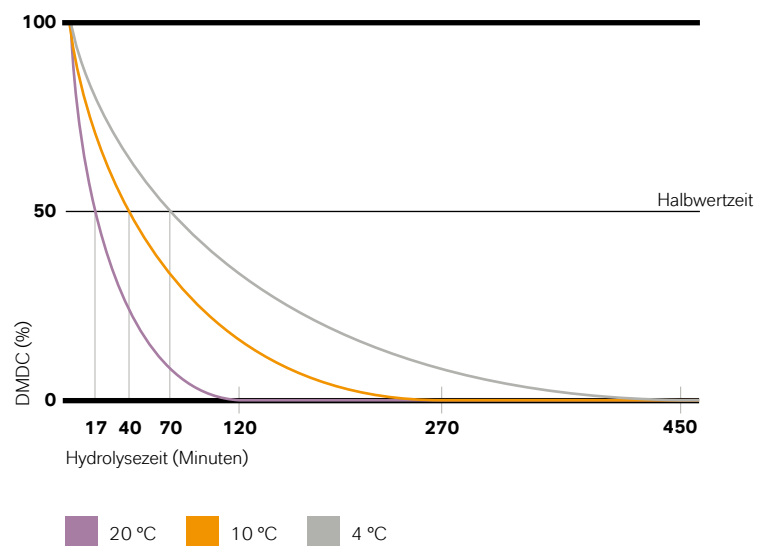


Velcorin® dringt in die Zelle ein und inaktiviert Enzyme, was zum Absterben der Mikroorganismen führt.



Nach der Zugabe zum Getränk zerfällt Velcorin® rasch in geringste 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.

### Abbau (Hydrolyse) von Velcorin® in Getränken



### Hydrolysezeit (Minuten)

Abfülltemperatur	Halbwertszeit	vollständige Hydrolysezeit
20°	17	120
10°	40	270
4°	70	450



## Weltweit im Einsatz.

Der Einsatz von Velcorin® (Dimethyldicarbonat/DMDC) ist für ein breites Spektrum unterschiedlichster Getränke in vielen Ländern zugelassen. Lokale Zulassungen sind sowohl für die Herstellung als auch für den Im-/Export seitens der Weiterverarbeiter zu klären. 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 Dimethyldicarbonat bestätigt. Die Produktion von Velcorin® ist ISO 9001:2000 sowie ISO 14001:2005 zertifiziert.

## Dosiertechnik.

Mit Velcorin® nutzen Sie nicht nur eine hochwirksame Lösung zur Kaltentkeimung Ihrer Getränke. Zusammen mit den Velcorin® DT Dosieranlagen – die dem modernsten Stand der Technik entsprechen – bieten wir Ihnen einen echten Komplettservice an.

### **Ihre Vorteile mit Velcorin® DT auf einen Blick:**

- Schnelle Integration in bestehende Abfüllsysteme
- Geringe Erstinvestition
- Einfaches und sicheres Handling
- Flexibler Einsatz in bestehender Abfülllinie

## Immer an Ihrer Seite.

Profitieren Sie mit LANXESS von einem verlässlichen und kompetenten Partner. Unsere Experten bieten Ihnen überall und jederzeit ausführliche Beratung und umfassende Unterstützung zu allen Themen rund um den Einsatz von Velcorin®:

- Beratung zum Einsatz von Velcorin®
- Unterstützung bei Labor- und Praxistests
- Schulung Ihrer Mitarbeiter
- Umfangreiches Registrierungsmanagement

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

# Velcorin®

Gentle on flavour, tough on germs.



**LANXESS**



# LANXESS

Energizing Chemistry

LANXESS Deutschland GmbH  
Business Unit Materialschutz  
CHEMPARK Leverkusen, Gebäude Q 18  
51369 Leverkusen, Deutschland  
E-Mail: [MPP-eBusiness@LANXESS.com](mailto:MPP-eBusiness@LANXESS.com)  
[www.Velcorin.com](http://www.Velcorin.com)

Diese Informationen und unsere anwendungstechnische Beratung in Wort, Schrift und durch Versuche erfolgen nach bestem Wissen, gelten jedoch nur als unverbindliche Hinweise, auch in Bezug auf etwaige Schutzrechte Dritter. Die Beratung befreit Sie nicht von einer eigenen Prüfung unserer aktuellen Beratungshinweise, insbesondere unserer Sicherheitsdatenblätter und technischen Informationen, sowie der eigenen Prüfung unserer Produkte im Hinblick auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke. Anwendung, Verwendung und Verarbeitung unserer Produkte und der aufgrund unserer anwendungstechnischen Beratung von Ihnen hergestellten Produkte erfolgen außerhalb unserer Kontrollmöglichkeiten und liegen daher ausschließlich in Ihrem Verantwortungsbereich. Der Verkauf unserer Produkte erfolgt nach Maßgabe unserer jeweils aktuellen Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Bestell-Nr.: LX00338 · Ausgabe 2009-01

Velcorin® ist ein Gefahrstoff und verfügt nach EG-Richtlinien über die folgenden Gefährlichkeitsmerkmale: Gesundheitsschädlich (beim Verschlucken), giftig (beim Einatmen), ätzend.