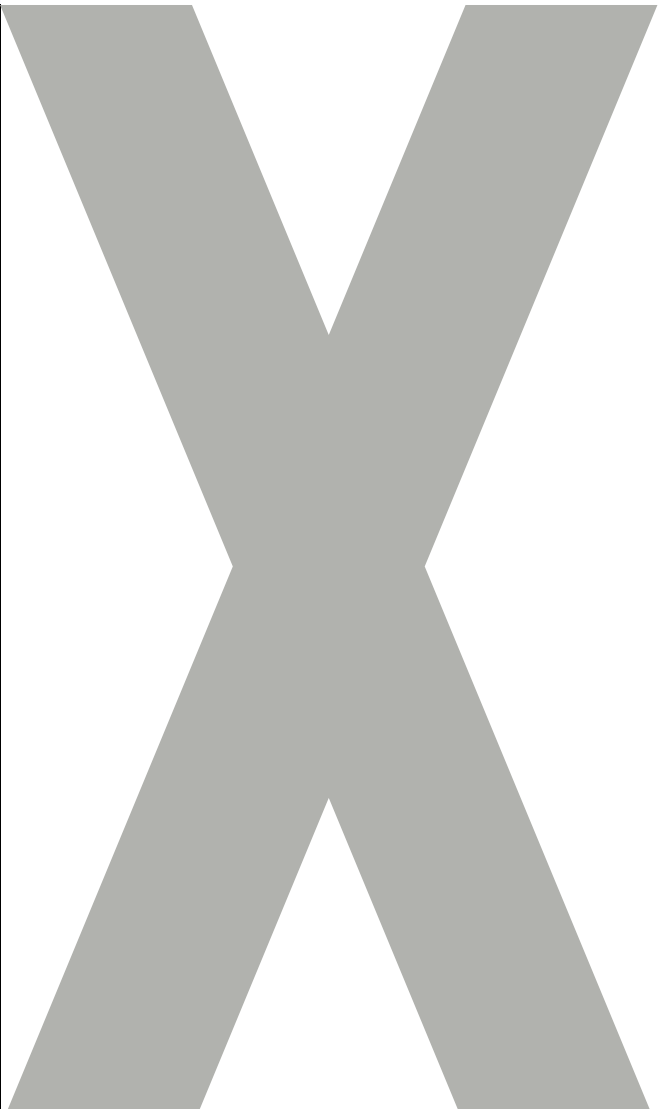




LANXESS
Energizing Chemistry

**Velcorin® –
le bon choix pour vos vins.**

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

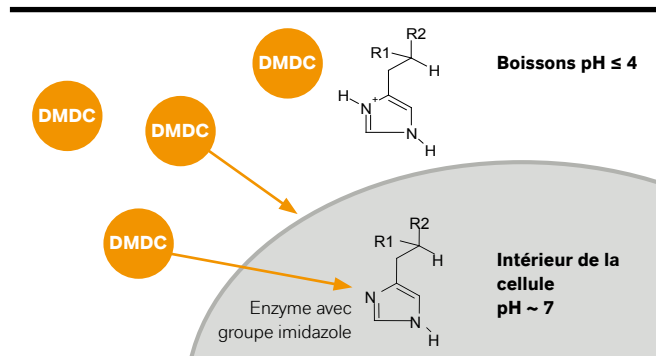




Qu'est-ce que Velcorin® ?

Composition:	Dicarbonate de diméthyle (DMDC)
DMDC (titrage pot.):	99,8%
Description du produit:	liquide incolore, à l'odeur légèrement piquante
Point de solidification:	17°C (tendance à la surfusion)
Densité:	1,25 g/cm ³

Comment agit le Velcorin® ?



Le Velcorin® pénètre dans la cellule et inactive des enzymes vitales pour les micro-organismes, provoquant ainsi leur mort.

Velcorin® garantit, même à faible dose, une action efficace contre les micro-organismes caractéristiques du vin. Le dosage habituel est de 125mg/l, allant jusqu'à 200 mg/l max. (valeur limite admissible).

Après ajout du Velcorin® dans la boisson, celui-ci se décompose rapidement en d'infimes quantités de méthanol et de dioxyde de carbone. De cette manière, il agit tout en préservant le goût, l'odeur ou la couleur de votre vin.

Pour un plaisir du vin authentique. Le Velcorin® peut être utilisé pour les vins rouges, rosés et blancs, conformément aux directives nationales et internationales de l'OIV. Les vins traités au Velcorin® sont compatibles avec tous les emballages actuels tels que le verre, PET ou cubitainer.

Données relatives aux micro-organismes.

Concentrations létales minimales de Velcorin®;
Densité des germes: jusqu'à 500 ufc/ml

Micro-organismes	Velcorin® mg/l
<i>Acetobacter pasteurianus</i>	80
<i>Botrytis cinerea</i>	100
<i>Brettanomyces</i> spp.	<50
<i>Lactobacillus brevis</i>	200
<i>Lactobacillus buchneri</i>	30
<i>Saccharomyces baillii</i>	120
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
<i>Saccharomyces uvarum</i>	20

L'authenticité d'un goût préservé.

C'est un défi permanent pour l'œnologue que de maintenir, le standard de qualité élevé lors de la production du vin.

Les germes sont présents partout lors de la mise en bouteille : dans l'air ambiant, les installations de production, dans le bouchon et dans le vin lui-même. Divers procédés sont aujourd'hui proposés aux fabricants pour la stabilisation des boissons – parmi eux, la stérilisation à froid à l'aide du Velcorin® s'est naturellement imposée comme l'une des technologies les plus abouties.

En tant que producteur, vous pouvez choisir entre différents procédés de stabilisation de vos boissons – dans ce contexte, la stérilisation à froid avec le Velcorin® s'est affirmée avec succès parmi les technologies de pointe.

Tout a été mis en œuvre afin de garantir l'exactitude et l'exhaustivité des informations contenues dans cette brochure ainsi que celle des recommandations liées aux techniques d'application. Celles-ci ne sont toutefois données qu'à titre indicatif, y compris en ce qui concerne les droits de la propriété industrielle. Les conseils prodigués dans cette brochure, ainsi que les fiches techniques de sécurité et les spécifications techniques ne dispensent pas l'utilisateur de procéder à leur vérification ni d'utiliser les produits avec discernement et esprit critique tout en s'assurant de leur conformité aux procédés et objectifs envisagés. L'application, l'utilisation et le traitement de nos produits ainsi que des produits fabriqués par l'utilisateur sur la base de nos recommandations, s'effectuent en dehors de toute possibilité de contrôle de notre part et relèvent par conséquent de la responsabilité exclusive de l'utilisateur. La vente de nos produits s'effectue conformément aux modalités prévues dans les conditions générales de vente et de livraison actuellement en vigueur.

N° de commande : LX00340 - Edition 01/2009

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le Velcorin® est classé parmi les substances dangereuses présentant un risque pour la santé humaine : il est nocif en cas d'ingestion, toxique en cas d'inhalation et provoque des brûlures.