



ŞARAP ZEVKİ ENERGIZED BY

LANXESS
Energizing Chemistry

Şarapçılıkta uygulanan bir yöntem olarak Velcorin® teknolojisi şarabı mikroorganizmalardan korur ve şarabın doğal tadını muhafaza eder.

X Velcorin®



VELCORIN® ŞARABINIZ İÇİN İYİ BİR SEÇİM

Şarap tüketmek koklamak, tatmak ve yaşamak demektir. Kısaca Şarap, zevkin en güzeldir.

Tüketicilerin yüksek beklentileri şarap üreticilerini sürekli olarak şarap kalitesiyle ilgili yeni görevlerle karşı karşıya bırakmaktadır. Kalitenin en önemli koşullarından biri ürünün mikrobiyolojik stabilitesidir. Özellikle şarapların tekrar fermantasyonu şarap üreticileri için muazzam problemler yaratır, çünkü mikroorganizmalar şarapların üretim, depolama ve dolum aşamalarında her yerde bulunabilir. Mayalar, küfler ve bakteriler gibi ürüne zarar veren organizmalar sadece şarabın kalitesini ve özellikle de duyu ile ilgili özelliklerini olumsuz etkilemekle kalmayıp, bazı koşullar altında tüketiciler için bir sağlık riski bile oluşturabilir. Dünya çapında gerçekleşen satışlar, uzun taşıma süreleri ve ambalaj çeşitlerinin çokluğu da şarapçılığın zorluklarından bazılarıdır. Daha düşük alkol içerikli ürünlere yönelik trendler ve aroma ve meyve sularının katılması da üreticiler için üstesinden gelinmesi gereken yeni problemler yaratmaktadır.

Şarapların mikrobiyolojik stabilitesi günümüzde esas olarak SO₂, filtrasyon, şarabın pH değeri ve doğal alkol oranı üzerinden sağlanmaktadır. Tamamlayıcı ve etkin bir şarap üretim yöntemi olan **Velcorin®** (dimetil dikarbonat/DMDC) ile, DMDC kullanımının tescil edilmiş olduğu tüm alkollü içecek kategorileri için gereken korumayı sunmaktayız.

VELCORIN®- ŞARAP UZMANI İÇİN ÇOK YÖNLÜ FAYDA

Velcorin® in en önemli kullanım alanları şunlardır:

- **Refermantasyona karşı koruma yoluyla kalite güvencesi**
- **Filtrasyon optimizasyonu**
- **SO₂ kullanımının optimizasyonu**
- **Şarap içindeki Brettanomyces mayalarının etkin bir şekilde etkisizleştirilmesi**
- **Toptan (bulk) şarapların dolumunda mikrobiyolojik güvenlik**
- **Kontrollü şekilde fermantasyonu durdurma**
- **Sıcak doluma ve tünel pastörizasyona alternatif**
- **Potasyum sorbat ikamesi**



MİKROPLARLA MÜCADELEDE TAVİZSİZ

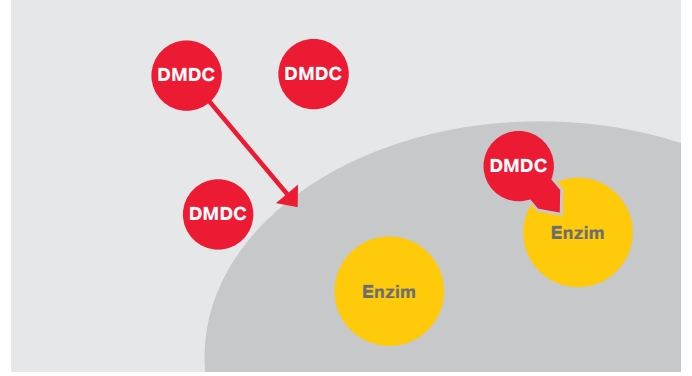
Velcorin®, ieeğın üretimi sırasında katılır. Velcorin® düşk konsantrasyonlarda bile maya, bakteri ve küf gibi tipik mikroorganizmalara karşı çok belirgin bir etki gösterir.

Velcorin® nasıl etki eder?

Velcorin® hücreye girerek enzimleri etkisizleřtirir. Bu da mikroorganizmaların ölmesine neden olur.

Velcorin®, ieeğ katıldıktan sonra kısa zamanda çok küçük miktarlarda metanol ve karbondioksit olarak ayrırır, bunlar ise şarabın doğal bileşenleridir. Bu nedenle ieeğın ne kokusu, ne tadı ve ne de rengi etkilenir.

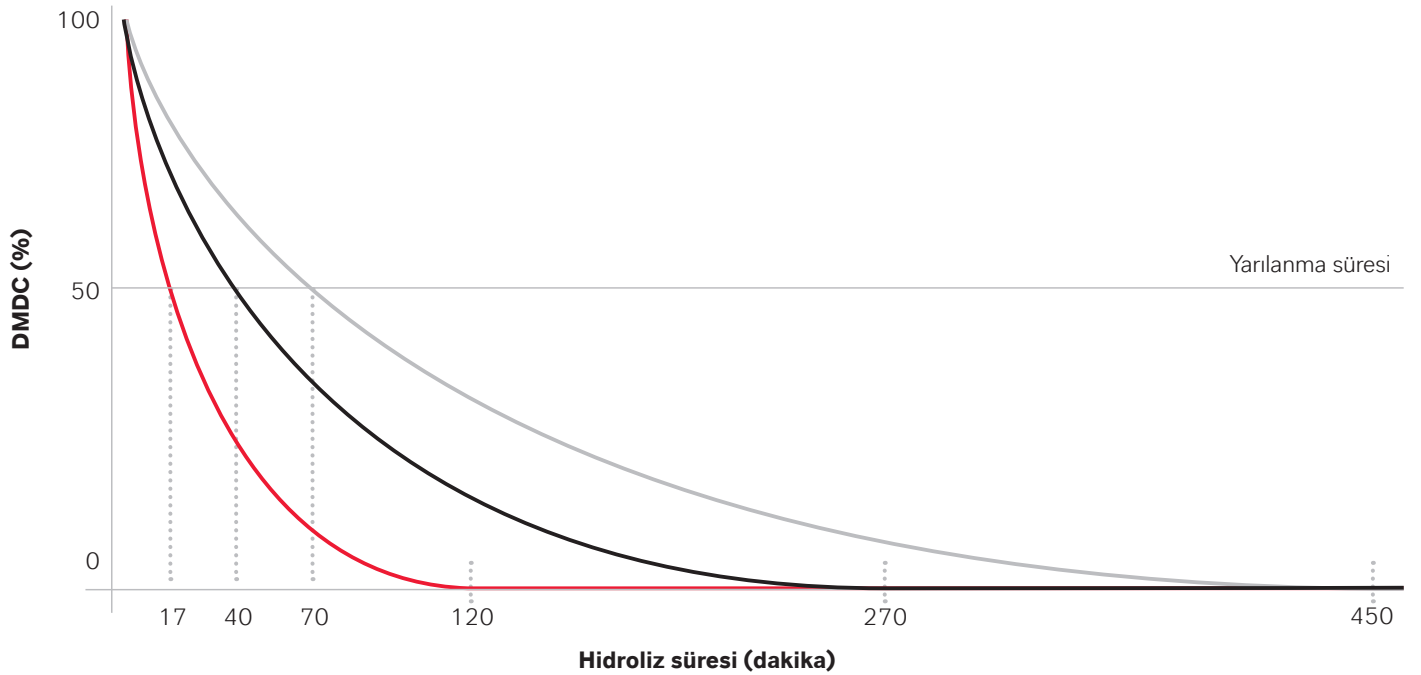
DMDC etki mekanizmasının basit şeması



Velcorin® nedir?

İçeriėi	Dimetil karbonat (DMDC)
DMDC (pot. titasyon)	en az % 99,8

Velcorin® 'in içeceklerde ayrırımı (hidroliz)



■ 20 °C ■ 10 °C ■ 4 °C

VELCORIN® İN GENİŞ UYGULAMA YELPAZESİ

- Şaraplar (beyaz, pembe, kırmızı)
- Alkolsüz ve alkolü azaltılmış şaraplar
- Şarap bazlı içecekler
- Elma şarabı ve armut şarabı
- Alkol içeren karışık içecekler
- Alkolsüz meşrubat

Alkol içeren içeceklerde normal Velcorin® dozu 125 mg/litre ve şarap için azami dozaj 200 mg/litre'dir. Velcorin® in tescilli olduğu diğer tüm kategorilerde dozaj tescil durumuna bağlı olarak 250 mg/litre'ye kadar varabilir.

Mikroorganizmalara etki verileri

Velcorin® için minimum letal konsantrasyon değerleri; koloni sayısı 500 cfu/ml'ye kadar

	Velcorin® mg/litre
Mikroorganizmalar	
<i>Acetobacter pasteurianus</i>	80
<i>Botrytis cinerea</i>	100
<i>Brettanomyces spp.</i>	<50
<i>Lactobacillus brevis</i>	200
<i>Lactobacillus buchneri</i>	30
<i>Saccharomyces bailii</i>	120
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
<i>Saccharomyces uvarum</i>	20

TÜM DÜNYADA KULLANIMDA

Velcorin®, şarap üretici ülkelerde çok çeşitli uygulamaları olan ve kabul gören bir şarapçılık yöntemidir. Uluslararası Üzüm Bağı ve Şarap Örgütü (OIV) 2011 yılında DMDC'nin şarapta kullanım alanlarını oldukça genişletti ve böylece şarap uzmanlarına Velcorin'i şarap üretiminde kullanmak üzere çok daha geniş imkânlar sağladı.

Avrupa Birliği Bilimsel Gıda Komitesi SCF, ABD Gıda ve İlaç Dairesi FDA ve Dünya Sağlık Örgütü'ne bağlı JECFA, DMDC'nin kullanımında sağlık açısından sakınca bulunmadığını onayladılar. Velcorin® üretimi ISO 9001:2000 ve ISO 14001:2005 sertifikalı olarak gerçekleştirilmektedir. Velcorin® ayrıca "Helal" ve "Koşer" sertifikalarını da almıştır.

İstekte bulunmanız hâlinde Velcorin® kullanımı ile ilgili mevzuat konularında size yetkin danışma desteği sunabiliriz. Bu konuda önemli şarap üretici ülkelerde saygın danışmanların desteğinden yararlanmaktayız.

VELCORIN® KULLANMAYA DEĞER

Velcorin® düşük dozajlarda bile ürüne zararlı olan tipik mikroorganizmalara karşı yüksek derecede etkilidir, iyi bir maliyet-etkinlik oranına sahiptir ve kullanımı kolaydır. Cam, PET, kutu, bag-in-box gibi yaygın ambalaj biçimlerine dolum için üretimde, ara depolamada ve konteyner içerisinde taşınma sırasında da kullanılabilir. Elbette size yetkin, uygulama teknolojisine özgü danışmanlık ve geniş kapsamlı servis desteği de sunuyoruz.

VELCORIN® DT TOUCH – DOZAJLAMA TEKNOLOJİSİ

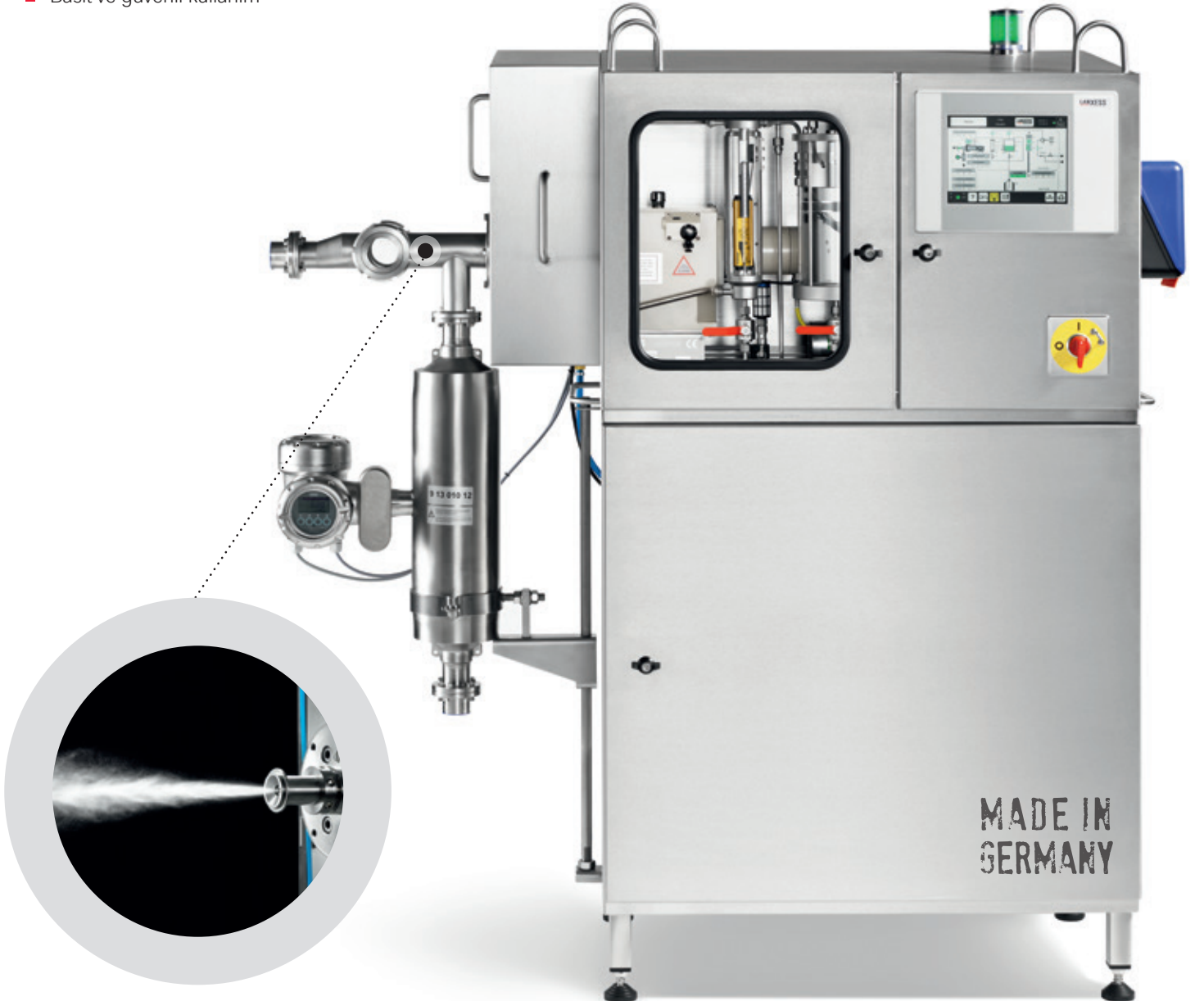
Ayrıca, **Velcorin®** ile ürünlerinizin soğuk dezenfeksiyonu için yüksek derecede etkili bir çözüm vermemle kalmayıp, teknolojinin son düzeyine uygun **Velcorin®** dozajlama sistemleriyle de komple bir hizmet de sunuyoruz.

Velcorin® DT Touch'ın özellikleri:

- Denetlenebilir dozajlamalı yüksek kaliteli ve dayanıklı dozajlama pompası
- 25 kg veya 3 kg alan sıcaklık kontrollü paslanmaz çelik alt ve üst dolap
- Dokunmatik ekranlı bilgisayar üzerinden kontrol ve görselleştirme
- Mükemmel Velcorin dağılımı
- Flowmetre cihazıyla içecek akışı ölçümü
- **Velcorin®** sisteminde otomatik hava boşaltma
- Basit ve güvenli kullanım

Dozajlama işleminin kontrolü ve görselleştirilmesi

- Dolum hattının elektronik kontrol sistemine entegrasyonu
- Mesaj, alarm ve bakım aralığı bilgilerini
- otomatik görüntülenmesi
- Sistem durumunun dinamik akış şeması olarak gösterimi
- Hedef ve gerçek değerlerin düzenli gösterimi
- Son 24 aylık verilerin kaydedilmesi
- USB üzerinden veri aktarımı
- Farklı kullanıcı düzeyleri / erişim yetkileri





Velcorin® dozajlama pompası yeni veya mevcut dolum hatlarına kurulabilir, tanktan tanka işlem için veya konteyner dolumu öncesinde kullanılabilir. Dolum hattında bunun için minimum tadilat yeterlidir.

Ebatlar

Model serisi	Minimum içecek akışı lt/saat	Maksimum içecek akışı lt/saat	Maksimum dozaj oranı ml/hl	Bağlantı (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

* İzin verilen maksimum dozaj oranı ürün ve ülkenin tescil şekline bağlıdır.

DAİMA SİZİN YANINIZDA

LANXESS ile güvenilir ve yetkin bir iş ortağına sahip olmanın avantajından yararlanın. Uzmanlarımız Velcorin® kullanımı ile ilgili tüm konularda, her yerde ve her zaman ayrıntılı destek ve geniş kapsamlı servis sunuyor:

- Velcorin® ve Velcorin® DT Touch kullanımı ile ilgili danışmanlık
- Laboratuvar ve pratik testlerinde destek
- Personelinize eğitim
- Geniş kapsamlı tescil takibi

Sizin için ne yapabiliriz? Yeni bir görev üstlenmekten ve sizinle görüşmekten mutluluk duyarız!

www.velcorin.com



İletişim:

LANXESS Deutschland GmbH
Business Unit Material Protection Products
Business Line Beverage Technology

Kennedyplatz 1
50569 Köln
Deutschland

E-Mail: Velcorin@LANXESS.com www.Velcorin.com

LANXESS
Energizing Chemistry

LANXESS DEUTSCHLAND GMBH
BUSINESS UNIT MATERIAL PROTECTION PRODUCTS
50569 KÖLN | GERMANY | WWW.LANXESS.COM

Ürünlerimizin ve uygulama teknolojisi danışmanlığımızla sizin tarafınızdan üretilen ürünlerin uygulaması, kullanımı ve işlenmesi bizim kontrolümüz dışında gerçekleştiğinden sorumluluk sadece size aittir. Ürünlerimizin satışı yürürlükte olan Genel Satış ve Teslimat Şartlarımıza göre gerçekleşmektedir. Velcorin® tehlikeli bir maddedir ve AB direktiflerine göre şu tehlike özelliklerine sahiptir: Sağlığa zararlı (yutulduğunda), zehirli (solunduğunda), yakıcı.

Başka türlü belirtilmedikçe tüm markalar LANXESS şirketler topluluğuna ait olan koruma altındaki markalardır.
Son değişiklik: 2016

© LANXESS Deutschland GmbH, 2016