

WEINGENUSS ENERGIZED BY

LANXESS
Energizing Chemistry

Die Velcorin® Technologie als oenologisches Verfahren schützt den Wein vor Mikroorganismen und erhält den natürlichen Geschmack.

X Velcorin®

VELCORIN® – EINE GUTE WAHL FÜR IHREN WEIN

Wein konsumieren ist Riechen, Schmecken und Erleben. Kurz: Wein ist Genuss pur.

Die hohen Ansprüche der Konsumenten stellen Oenologen vor die ständige Herausforderung an die Qualität der Weine. Eine entscheidende Komponente ist die mikrobiologische Stabilität des Produktes. Besonders die Nachgärung von Weinen stellt Oenologen vor enorme Probleme, da Mikroorganismen während der Produktion, des Lagerns und der Abfüllung von Wein allgegenwärtig sein können. Produktschädigende Keime wie Hefen, Schimmelpilze und Bakterien beeinträchtigen nicht nur die Qualität und insbesondere die sensorischen Eigenschaften des Weins, sondern können unter gewissen Umständen auch ein Gesundheitsrisiko für den Konsumenten darstellen. Weltweiter Handel, lange Transportzeiten sowie eine Vielfalt von Verpackungen sind weitere Belastungen denen der Wein ausgesetzt wird. Trends zu neuen Produkten mit niedrigerem Alkoholgehalt und Zusatz von Aromen oder Fruchtsäften führen zu neuen Herausforderungen.

Mikrobiologische Stabilität von Weinen wird heute hauptsächlich durch den Einsatz von SO₂, Filtration, dem pH-Wert des Weines und dem natürlichen Alkoholgehalt erzielt. Als ergänzendes, effektives oenologisches Verfahren bieten wir mit Velcorin® (Dimethyldicarbonat/DMDC) den erforderlichen Schutz für alle alkoholhaltigen Getränkearten für die DMDC zugelassen ist.

VELCORIN® – VIELSEITIGER NUTZEN FÜR DEN OENOLOGEN

Die wichtigsten Einsatzgebiete für Velcorin sind:

- **Qualitätsabsicherung durch Schutz vor Refermentation**
- **Optimierung der Filtration**
- **Optimierung des Einsatzes von SO₂**
- **Effektives Inaktivieren von *Brettanomyces*-Hefen im Wein**
- **Mikrobiologische Sicherheit bei der Abfüllung von Bulk-Weinen**
- **Gezielter Fermentationsstopp**
- **Alternative zur Heißabfüllung und Tunnelpasteurisation**
- **Ersatz von Kaliumsorbat**



KOMPROMISSLOS GEGEN KEIME

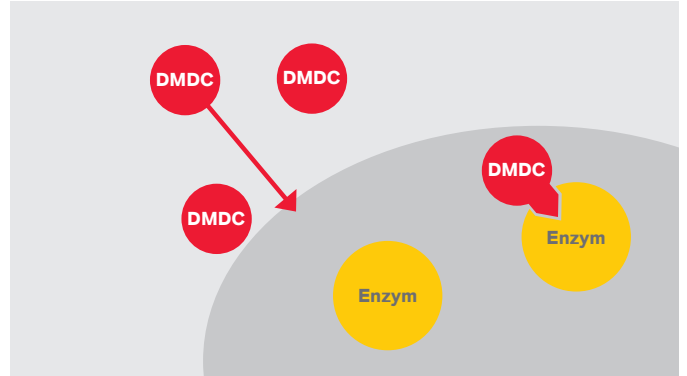
Die Zugabe von Velcorin® erfolgt während der Produktion des Getränks. Schon bei geringen Konzentrationen zeigt Velcorin® eine sehr ausgeprägte Wirkung auf typische Mikroorganismen, wie z. B. Hefen, viele Bakterien und Schimmelpilze.

Wie wirkt Velcorin®?

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

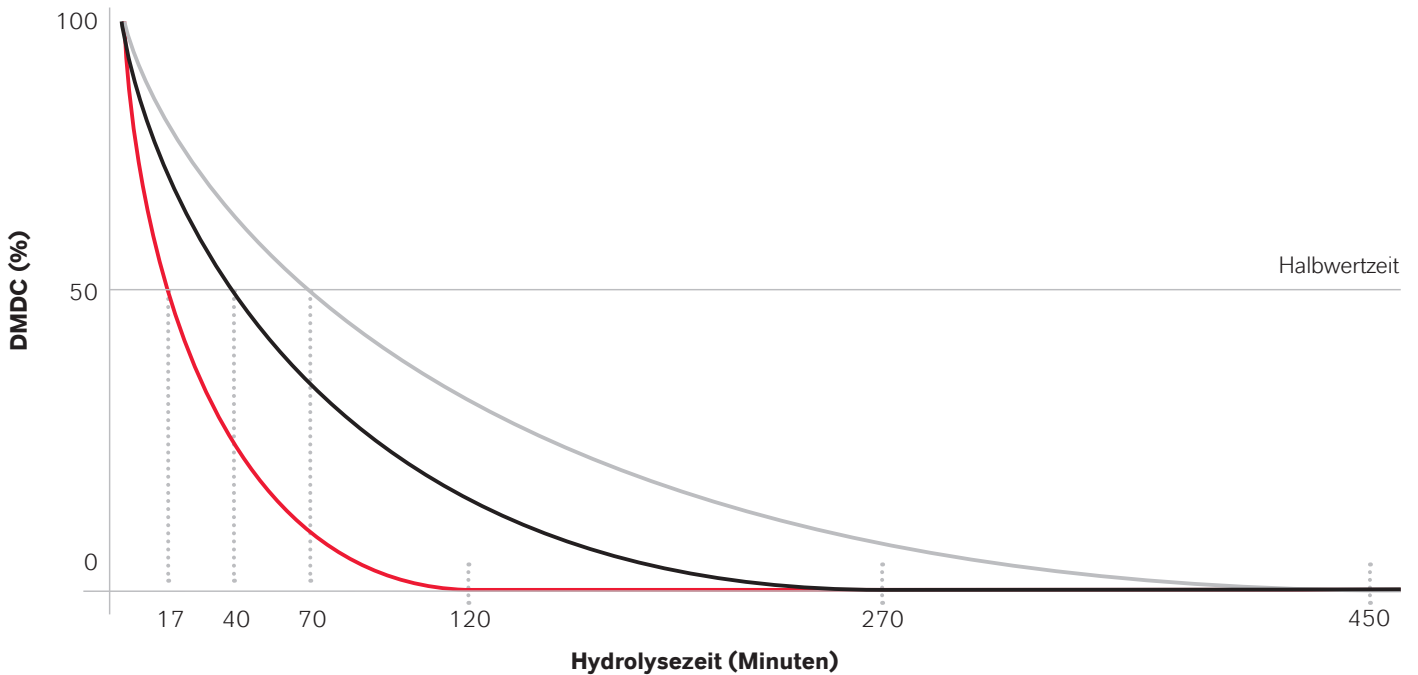
Nach der Zugabe zum Wein zerfällt Velcorin® rasch in geringste Mengen Methanol und Kohlendioxid, natürliche Bestandteile im Wein. Daher werden weder Geschmack noch Geruch oder Farbe des Getränks beeinflusst.

Vereinfachter Wirkmechanismus von DMDC



Was ist Velcorin®?	
Zusammensetzung	Dimethyldicarbonat (DMDC)
DMDC (pot. Titration)	mindestens 99,8%

Abbau (Hydrolyse) von Velcorin® in Getränken



■ 20 °C ■ 10 °C ■ 4 °C

DAS BREITE VELCORIN® EINSATZSPEKTRUM

- **Weine (weiß, rosé, rot)**
- **Alkoholfreie- und alkoholreduzierte Weine**
- **Fruchtweine**
- **Weinmischgetränke**
- **Apfelwein und Birnenwein**
- **Alkoholhaltige Mischgetränke**
- **Alkoholfreie Erfrischungsgetränke**

Die übliche Dosierung von Velcorin® bei alkoholhaltigen Getränken liegt bei 125 mg/L, wobei die max. Dosierung für Wein 200 mg/L beträgt. Bei allen anderen zugelassenen Kategorien kann die Dosierung in Abhängigkeit vom Zulassungsstatus bis zu 250 mg/L betragen.

Wirkdaten Mikroorganismen

Minimale Letalkonzentrationen von Velcorin®; Keimeinsaat bis zu 500 cfu/mL

	Velcorin® mg/L
Mikroorganismen	
<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 bayanus</i>	120
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
<i>Saccharomyces uvarum</i>	20

WELTWEIT IM EINSATZ

Velcorin® ist ein anerkanntes oenologisches Verfahren, das in den weinverarbeitenden Ländern in vielfältigen Anwendungen eingesetzt wird. Die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat 2011 die Einsatzgebiete zur Verwendung von DMDC in Wein erheblich erweitert und so den Oenologen eine umfassendere Verwendung von Velcorin in der Kellerwirtschaft ermöglicht.

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 DMDC bestätigt. Die Produktion von Velcorin® ist ISO 9001:2000 sowie ISO 14001:2005 zertifiziert. Des Weiteren ist Velcorin® Halal und Kosher zertifiziert.

Wir können auf Ihre Anfrage gern in regulatorischen Fragen kompetente Hilfestellung zum Einsatz von Velcorin® leisten und greifen in den wichtigen weinproduzierenden Ländern auf renommierte Berater zurück.

VELCORIN® – EINSATZ DER SICH LOHNT

Velcorin® ist schon bei niedriger Dosierung gegen typische produktschädigende Mikroorganismen hochwirksam, kosteneffizient und einfach in der Anwendung. Dabei kann es für die Abfüllung in übliche Verpackungsformen wie Glas, PET, Dose, Bag in Box oder Pouch auch in der Anwendung während der Produktion, Zwischenlagerung und dem Transport im Container verwendet werden. Selbstverständlich bieten wir Ihnen kompetente, anwendungstechnische Beratung und umfassenden Service an.

VELCORIN® DT TOUCH – DOSIERTECHNOLOGIE

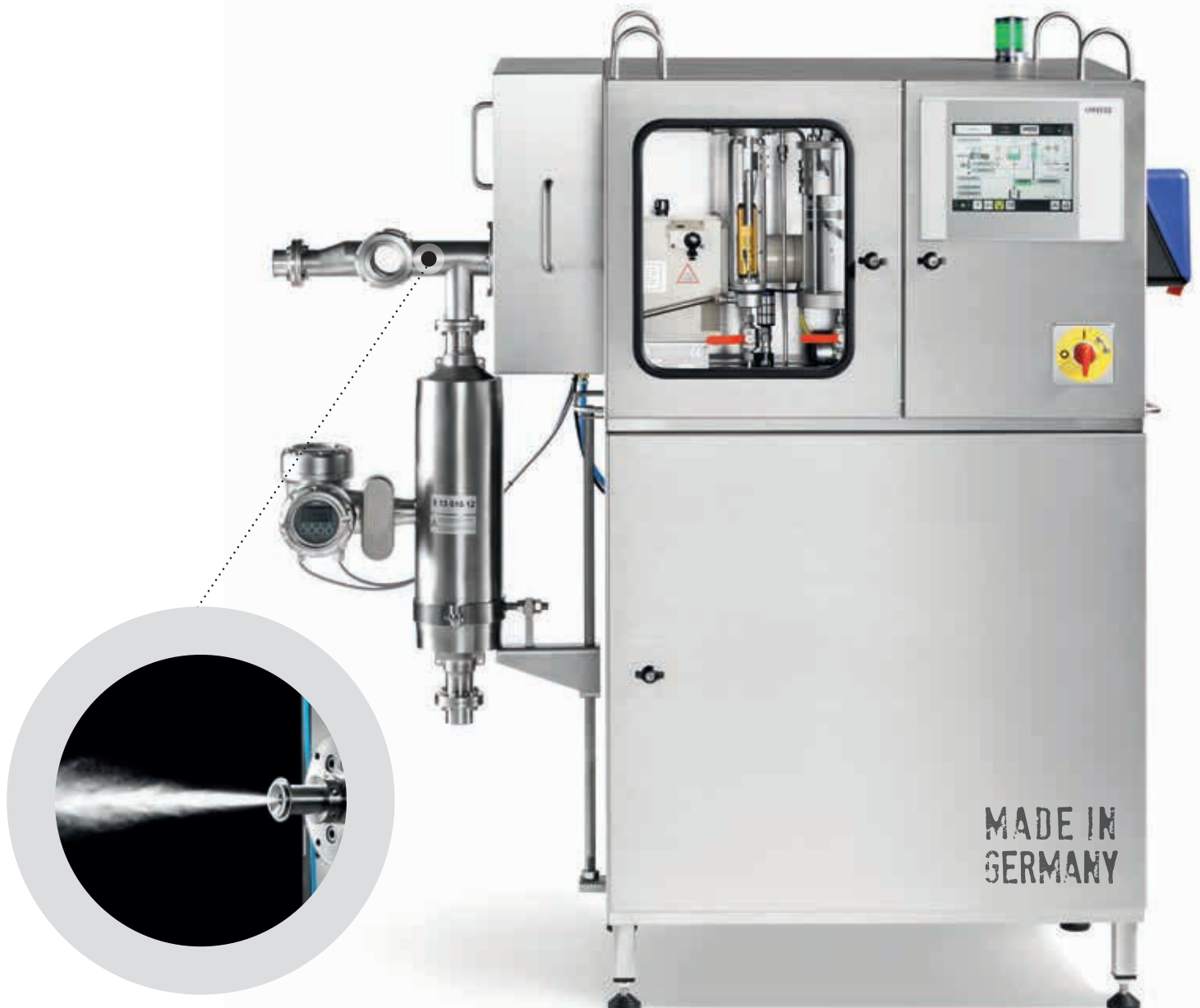
Wir bieten Ihnen mit Velcorin® nicht nur eine hochwirksame Lösung zur Kaltentkeimung Ihrer Produkte an, sondern zusammen mit den Velcorin® Dosieranlagen – die dem Stand der Technik entsprechen – einen echten Komplettservice.

Eigenschaften der Velcorin® DT Touch:

- Qualitativ hochwertige und robuste Dosierpumpe mit überwachbarer Dosierung
- Temperaturregelter Unter- und Oberschrank aus Edelstahl zur Aufnahme von 25-kg- bzw. 3-kg-Gebinden
- Steuerung und Visualisierung mittels Touchpanel-PC
- Hervorragende Velcorin-Verteilung
- Getränkedurchflussmessung durch Massemessgerät
- Automatische Velcorin® seitige Entlüftung
- Einfache und sichere Bedienung

Steuerung und Visualisierung des Dosierprozesses

- Einbindung in die elektronische Steuerung der Abfülllinie
- Automatische Anzeige von Meldungen, Alarmen und Wartungsintervallen
- Systemdarstellung in einem dynamischen Fließbild
- Übersichtliche Darstellung der Soll- und Istwerte
- Datenspeicherung der letzten 24 Monate
- Datentransfer via USB
- Verschiedene Bediener Ebenen / Zugangsberechtigungen





Die Velcorin® Dosierpumpe wird in neue bzw. bestehende Abfülllinien eingebaut, kann für die Tank-zu-Tank-Behandlung oder vor der Containerbefüllung eingesetzt werden. Hierzu werden nur minimale Modifikationen an der Abfülllinie vorgenommen.

Baugrößen

Modellreihe	Min. Getränke-Durchfluss L/h	Max. Getränke-Durchfluss L/h	Max. Dosierrate mL/hl	Anschlüsse in 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

* Maximal zulässige Dosierrate hängt von der Registrierung für Produkt und Land ab.

IMMER AN IHRER SEITE

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

- Beratung zur Verwendung von Velcorin® und Velcorin® DT Touch
- 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!

www.velcorin.com





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

Alle Marken sind geschützte Marken des LANXESS-Konzerns, sofern nichts anderes angegeben ist.

Status: 2013

© LANXESS Deutschland GmbH, 2013

Europe, Middle East, Africa:

LANXESS Deutschland GmbH
Business Unit Material Protection Products
Kennedyplatz 1
50569 Köln, Germany
Phone: +49 (0) 221 8885-3479
Fax: +49 (0) 214 30 959-53479
E-Mail: Velcorin@lanxess.com

North America:

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

Latin America:

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

Asia, Australia and New Zealand:

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

LANXESS
Energizing Chemistry