

VINHO COM PRAZER ENERGIZED BY

LANXESS
Energizing Chemistry

A tecnologia Velcorin[®], na qualidade de processo enológico, protege o vinho contra microrganismos e mantém o sabor natural.

X Velcorin[®]

VELCORIN® – UMA BOA ESCOLHA PARA O SEU VINHO

O vinho deve ser degustado e apreciado. Em suma: o vinho é prazer em estado puro.

As elevadas exigências dos consumidores colocam os enólogos perante um desafio constante no que se diz respeito à qualidade dos vinhos. A estabilidade microbiológica do produto passa a ser um elemento decisivo. Particularmente a fermentação secundária do vinho coloca os enólogos perante enormes problemas, uma vez que podem existir microrganismos presentes na produção, no armazenamento e no envase do vinho. Microorganismos nocivos para o produto, tais como leveduras, bolores e bactérias, prejudicam não só a qualidade e, em especial, as propriedades sensoriais do vinho, como também podem representar em determinadas circunstâncias um risco para a saúde dos consumidores. O comércio em escala mundial, longos períodos de transporte e uma variedade de embalagens são outras influências a que o vinho está sujeito. As tendências para novos produtos com um menor teor de álcool e adição de aromas ou sumos de fruta apresentam novos desafios.

A estabilidade microbiológica dos vinhos é hoje conseguida fundamentalmente com o recurso do SO₂, filtração, pH do vinho e ao teor natural de álcool. Velcorin® (dimetil dicarbonato/DMDC), um processo enológico complementar e efetivo, oferece a proteção necessária para todas as categorias de bebidas alcoólicas para as quais o DMDC está autorizado.

VELCORIN® – VERSÁTIL PARA OS ENÓLOGOS

As principais aplicações do Velcorin® são:

- **Qualidade assegurada devido à proteção antes da refermentação**
- **Optimização da filtração**
- **Optimização da aplicação do SO₂**
- **Inibição efetiva da levedura *Brettanomyces* no vinho**
- **Segurança microbiológica no engarrafamento de vinho a granel**
- **Paragem orientada da fermentação**
- **Alternativa ao engarrafamento a quente e pasteurização de túnel**
- **Substituição do sorbato de potássio**



IMPLACÁVEL CONTRA OS MICROORGANISMOS

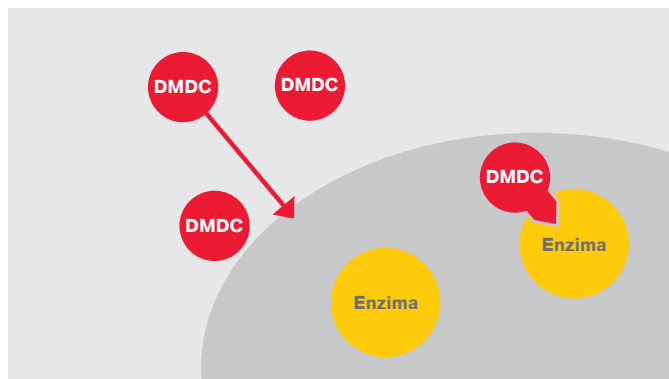
A adição de Velcorin® faz-se durante a produção da bebida. Mesmo em pequenas concentrações, o Velcorin® demonstra um efeito muito significativo em microrganismos comuns, tais como leveduras, diversas bactérias e fungos.

Como atua o Velcorin®?

O Velcorin® penetra na célula e inibe as enzimas, o que faz com que os microrganismos sejam eliminados.

Depois de adicionado à bebida, o Velcorin® decompõe-se rapidamente em insignificantes quantidades de metanol e dióxido de carbono, constituintes naturais presentes no vinho. Devido a este mecanismo de atuação, o sabor, o aroma ou a cor mantêm-se inalterados.

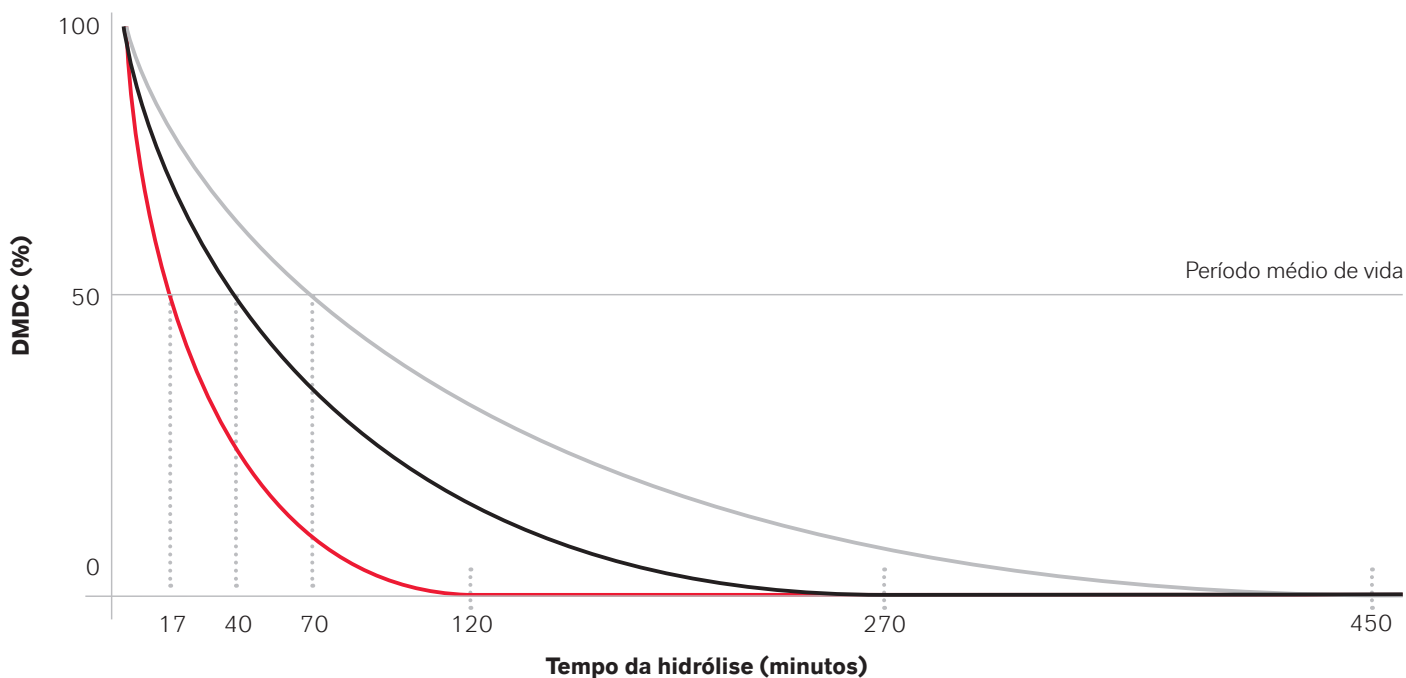
Modo de atuação simplificado do DMDC



O que é o Velcorin®?

Composição	Dimetil dicarbonato (DMDC)
DMDC (titulação pot.)	mín. 99,8%

Decomposição (hidrólise) do Velcorin® em bebidas



■ 20 °C ■ 10 °C ■ 4 °C

VELCORIN®

RANGE DE APLICAÇÃO

- Vinhos (branco, tinto, rosé)
- Vinhos sem álcool ou com teor reduzido de álcool
- Bebidas fermentadas de frutos
- Misturas alcoólicas de vinho
- Sidra de maçã e pêra
- Bebidas mistas com álcool
- Espumantes

A dosagem habitual de Velcorin® em bebidas alcoólicas está entre 125 mg/L e um máx. de 200 mg/L para vinho. Em todas as outras categorias permitidas, a dosagem pode chegar aos 250 mg/L de acordo com o permitido.

Dados relativos a eficácia sobre microrganismos

Concentração letal mínima de Velcorin®; cultura de germes até 500 cfu/mL

	Velcorin® mg/L
Microrganismos	
<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

UTILIZADO

EM TODO O MUNDO

Velcorin® é uma prática enológica reconhecida usada numa variedade de aplicações em países com indústria vinícola. Em 2011 a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) ampliou consideravelmente as áreas de aplicação do DMDC no vinho, permitindo aos enólogos uma utilização maior do Velcorin® na vitivinicultura.

Órgãos importantes, como o Comité Científico da Alimentação Humana da UE, a FDA dos Estados Unidos e a JECFA da OMS, comprovaram a segurança sanitária da utilização do DMDC. A produção do Velcorin® está certificada de acordo com a norma ISO 9001:2000 e ISO 14001:2005. Além disso, o Velcorin® está ainda certificado pela Halal e Kosher.

Disponibilizamos ajuda em questões regulamentares sobre a utilização do Velcorin® e recorremos a consultores de renome nos mais importantes países produtores de vinho.

VELCORIN®-

UTILIZAÇÃO SEGURA E EFICAZ

O Velcorin® é altamente eficiente, rentável e simples de utilizar mesmo em baixas dosagens contra os microrganismos convencionais prejudiciais. Pode ser usado no envase em embalagens de vidro, PET, "Bag in Box" ou granel e durante a produção, armazenagem temporária e transporte em container. Disponibilizamos uma assistência técnica competente e periódica.

VELCORIN® DT TOUCH – TECNOLOGIA DE DOSAGEM

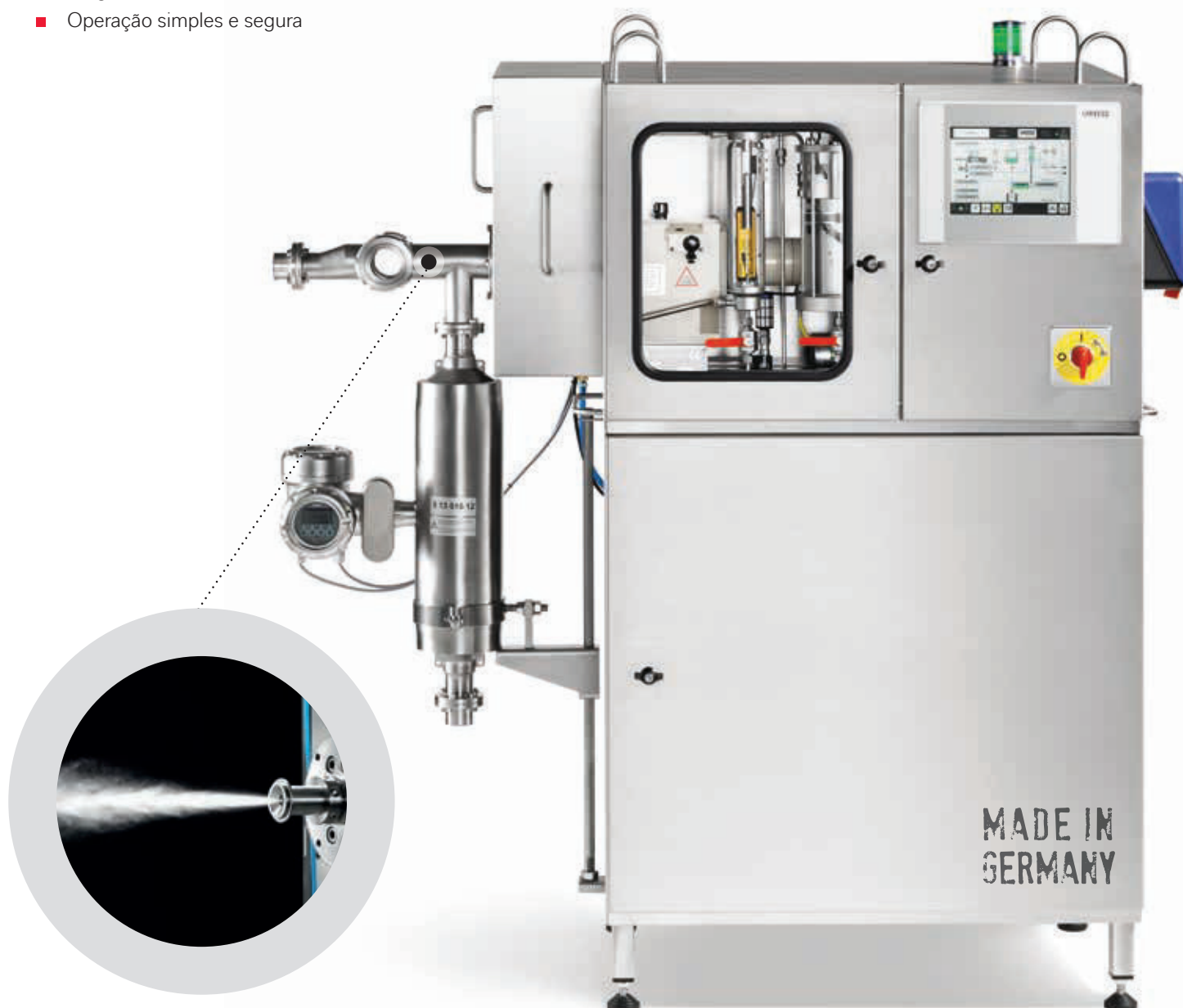
Oferecemos com Velcorin® não só uma solução altamente eficaz para a estabilização microbiológica a frio das suas bebidas, mas também, juntamente com as unidades de dosagem de Velcorin® – que correspondem às mais avançadas tecnologias – um verdadeiro serviço completo.

Características da Velcorin® DT Touch:

- Unidade de dosagem robusta e de alta qualidade, com dosagem monitorável
- Armários superior e inferior em aço inoxidável, com temperatura controlada, para recipientes de 25 kg e 3 kg.
- Controle e visualização através de um Touchscreen
- Excelente homogeneização do Velcorin®
- Medição de fluxo da bebida através de um fluxômetro mássico
- Purga automática do ar no Velcorin®
- Operação simples e segura

Controle e visualização do processo de dosagem

- Integração no controle eletrônico da linha de produção da bebida
- Visualização automática de mensagens, alarmes e intervalos de manutenção
- Representação do sistema num fluxograma dinâmico
- Representação clara dos valores teóricos e reais
- Armazenamento de dados dos últimos 24 meses
- Transferência de dados via USB
- Diversos níveis de usuário/Controle de acesso





A bomba dosadora Velcorin® é incorporada em linhas de engarrafamento novas ou já existentes, podendo ser usada para o processamento tanque para tanque ou antes do enchimento do container. Para isso, será necessário executar modificações mínimas na linha de engarrafamento.

Tamanhos

Série de modelos	Fluxo mín. de bebidas L/h	Fluxo máx. de bebidas L/h	Taxa de dosagem máx. mL/hl	Ligações em DN
DT 3 Touch	600	3600	20	40
DT 6 Touch	1200	7200	20	40
DT 13 Touch	2400	14400	20	50
DT 18 Touch	3600	21600	20	50
DT 30 Touch	6000	36000	20	50
DT 50 Touch	8400	50400	20	80
DT 75 Touch	13200	79200	20	80

* A taxa de dosagem máxima permitida depende do registo para o produto e país.

SEMPRE DO SEU LADO

Com a LANXESS beneficia de um parceiro competente e fiável. Os nossos especialistas oferecem-lhe em qualquer lado e em qualquer altura apoio detalhado e assistência alargada sobre todos os temas relacionados com a utilização do Velcorin®:

- Aconselhamento sobre a utilização do Velcorin® e Velcorin® DT Touch
- Apoio em testes práticos e laboratoriais
- Capacitação e treinamento dos seus colaboradores
- Ampla gestão de registos.

O que podemos fazer por você? Estamos disponíveis para atender novos desafios ou para discutir seus projetos!

www.velcorin.com





A aplicação, utilização e o processamento dos nossos produtos e dos produtos por si fabricados com base no nosso aconselhamento técnico está fora do nosso controlo e é da sua exclusiva responsabilidade. A venda dos nossos produtos realiza-se de acordo com as nossas Condições de Venda e Fornecimento de carácter geral atualmente em vigor. O Velcorin® é uma substância perigosa e pertence, de acordo com as Directivas CE, às seguintes categorias de perigo: Nocivo (em caso de ingestão), tóxico (em caso de inalação), corrosivo.

Todas as marcas são marcas protegidas do consórcio LANXESS, salvo disposição em contrário.

Versão: 2013

© LANXESS Deutschland GmbH, 2013

Europa, Médio Oriente, África:

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

América do Norte:

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

América Latina:

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

Ásia, Austrália e Nova Zelândia:

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