

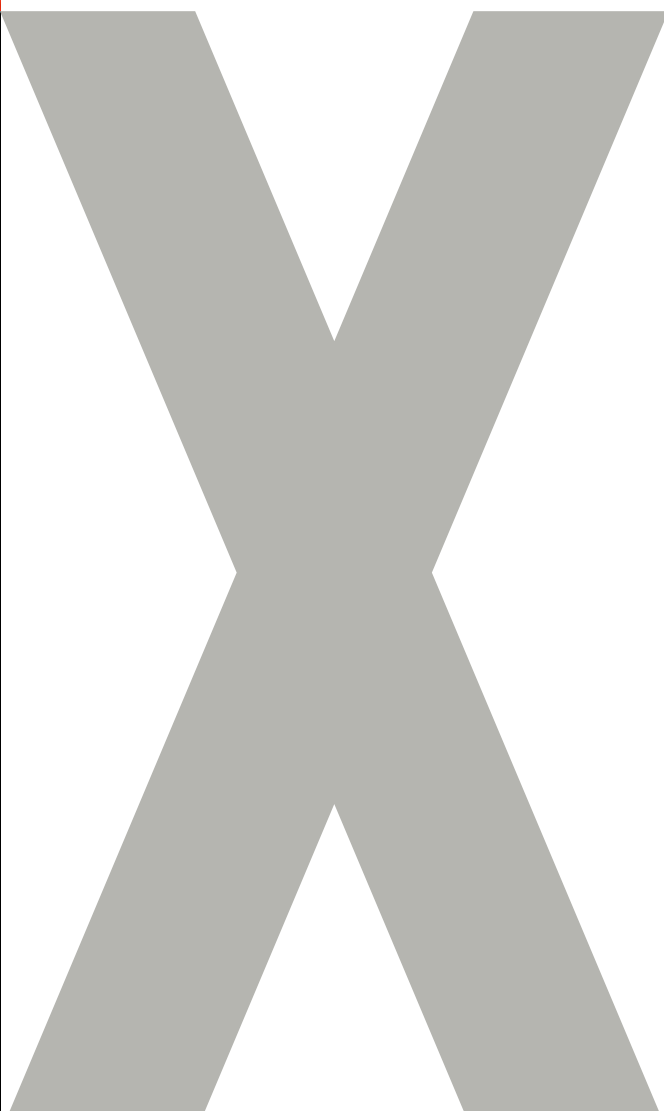


**LANXESS**  
Energizing Chemistry

**Velcorin®**

——非酒精提神饮料的正确之选

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



# Velcorin®

## —— 物有所值

饮料行业的发展方向十分明确：消费者要求不断推出新的口味；而着力追求独到口味的提神饮料供应商在灌装产品时尤其信赖Velcorin®——这绝对是正确之选。

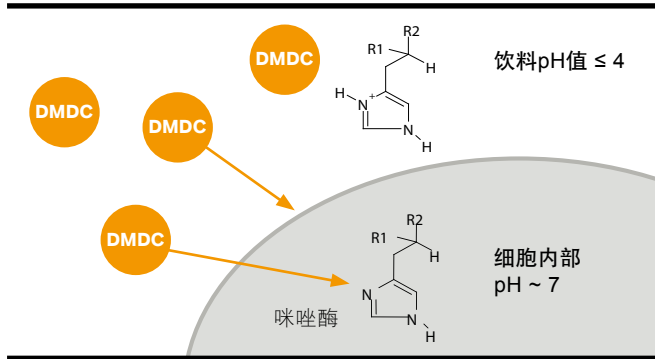
### Velcorin® 是什么？

成分:	二甲基二碳酸盐 (DMDC)
DMDC (电位滴定):	99.8%
产品描述:	无色、略有刺激性气味的液体
凝固点:	17 °C (有过冷倾向)
密度:	1.25 g/cm <sup>3</sup>

### 使用Velcorin® 的优势:

- 杀菌优质高效
- 无异味
- 分解为自然成份
- 成本低廉
- 可用于各类包装形式
- 通过Halal清真食品认证和Kosher犹太食品认证
- 提供详尽的应用技术咨询与服务

### Velcorin® 是如何发挥杀菌效力的？



Velcorin® 进入细胞内部并使酶丧失活性，从而导致微生物死亡。

添加至饮料中后，Velcorin® 迅速分解为微量的甲醇和二氧化碳。因此，饮料的口味、气味或色泽均不会受到影响。

### 添加该产品的常见饮料

风味水
等渗压运动饮料
即饮茶 (RTD茶) / ACE 饮料/果汁
果汁饮料
碳酸饮料 (果汁含量大于10%)
碳酸饮料 (果汁含量小于10%)
非酒精葡萄酒

10	12	14	16	18	20	mL/100 L
125	150	175	200	225	250	mg/L

\* Valid for the USA: 200 mg/L or 16 mL/100 L

为在添加Velcorin® 前降低微生物数量，我们建议在添加前根据需要进行高温瞬时杀菌。

灌装非碳酸饮料时，我们建议采用灌装后立即将饮料包装反转倒瓶。

### 微生物功效数据

Velcorin® 最小致死浓度;

微生物菌落总数: 最多 500 cfu/mL

	Velcorin® mg/L
<b>酵母菌</b>	
克柔氏念珠菌	100-200
内包霉乳杆菌	50-100
异常汉逊氏酵母菌	25-50
柠檬克勒克酵母菌	25-50
深红酵母菌	50-200
酿酒酵母菌	25-100
野生酵母菌	50-200
球毛壳菌	25-50
拜耳结合酵母菌	50-150
<b>霉菌</b>	
出芽短梗霉菌	150-250
纯黄丝衣霉	100-150
灰绿青霉	150-200
<b>细菌</b>	
巴氏醋杆菌	50-100
短乳杆菌	150-200

本资料以及我可以口头、书面做出的应用技术咨询系我司根据最新知识水平通过实验得出，但不具有法律效力，这也适用于可能发生的涉及第三方的专利权问题。我司的咨询不能替代客户通过亲自试验。客户应亲自试验验证我司的建议，尤其是我司的产品安全数据表和技术资料以及我司产品是否适合所拟定的工艺和用途。对我司产品进行应用、使用和加工以及根据我司的技术咨询生产制得的产品均非我司所能控制，因而应由客户本身负责。我司产品的销售系根据我司现行“销售和交货通用条款”进行。

订货编号: LX00339 · 2008年6月版

Velcorin® 为危险品，根据欧盟危险品规定，其危险品特性为：(误吞)有害健康；(吸入)有毒；具腐蚀性。

**LANXESS**  
Energizing Chemistry