

QUALITY PROTECTS.

Europa, Oriente Médio, África:

LANXESS Deutschland GmbH
Business Unit Material Protection Products
Kennedyplatz 1
50569 Köln, Germany
Phone: +49 (0) 221 8885-4799
E-Mail: Velcorin@lanxess.com

América do Norte e América Central:

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

Sudeste da Ásia, Austrália e Nova Zelândia:

LANXESS Thai Co., Ltd.
Business Unit Material Protection Products
208, 208 Wireless Road Tower, 5th Floor Unit 502
Wireless Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok 10330
Phone: +66 (0) 2491 3900
E-Mail: Velcorin@lanxess.com

China:

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

LANXESS Deutschland GmbH

Business Unit
Material Protection Products
50569 Cologne | Germany

www.lanxess.com

A aplicação, uso e manuseio dos nossos produtos e os produtos produzidos na sua empresa com base nos nossos conselhos específicos sobre a aplicação, estão mais além do nosso controle e, portanto, são de sua responsabilidade. Os nossos produtos são vendidos de acordo com a versão atual das nossas Condições Gerais de Venda e Entrega. De acordo com os regulamentos da UE, o Velcorin® é uma substância perigosa. Para mais informações, consulte a folha de dados de segurança de Velcorin® em www.velcorin.com.

Todas as marcas são marcas comerciais protegidas do Grupo LANXESS, a menos que especificado de outra forma.
Estado: 2019/05

© LANXESS Deutschland GmbH, 2019



A tecnologia Velcorin® é um agente de esterilização a frio que fornece proteção contra microorganismos que poderiam deteriorar a bebida e que também mantém o sabor natural.

X Velcorin®

QUALITY WORKS.

LANXESS
Energizing Chemistry

OS VOSSOS DESAFÍOS A NOSSA TECNOLOGÍA FABRICADO NA ALEMANHA

O produtor da indústria de bebidas enfrenta desafios cada vez mais difíceis. Por um lado, novos tipos de bebidas (por exemplo, com benefícios adicionais para a saúde) sempre têm que ser desenvolvidos, mantendo os altos padrões de produção e garantindo que as bebidas sejam protegidas contra a deterioração.

Os microrganismos que podem deteriorar as bebidas, tais como leveduras, bolores e bactérias, não só afetam a qualidade e, em particular, as características organolépticas da bebida, mas também, em determinadas circunstâncias, podem pôr em perigo a saúde dos consumidores.

Os microrganismos estão em toda parte quando as bebidas são engarrafadas, no meio ambiente, nas plantas de produção, nas tampas e nas bebidas. Como fabricante, pode escolher entre uma variedade de métodos diferentes para estabilizar as suas bebidas, a esterilização a frio com Velcorin® prevalece e foi estabelecida com sucesso como uma das melhores tecnologias.

PROTEÇÃO QUE CONVENCE SABOR REAL

O Velcorin® (dicarbonato de dimetilo / DMDC) é altamente eficaz, em doses baixas, contra os microrganismos típicos que podem deteriorar as bebidas e protege a qualidade das bebidas sem afetar o sabor e a cor. Velcorin® (dicarbonato de dimetilo / DMDC).

Os benefícios de Velcorin®:

- Altamente eficaz contra os microrganismos
- Sabor neutro
- Económico
- Compatível com todos os tipos de embalagens
- Consultoria e serviços específicos para cada aplicação

AMPLA GAMA DE APLICAÇÕES

- Bebidas carbonatadas e sem gás
- Bebidas isotónicas desportivas
- Iced Teas
- Agua com sabores
- Vinho, Sidra, Vinho de Frutas
- Bebidas à base de cerveja, Radler



INTRANSIGENTE COM OS MICROORGANISMOS

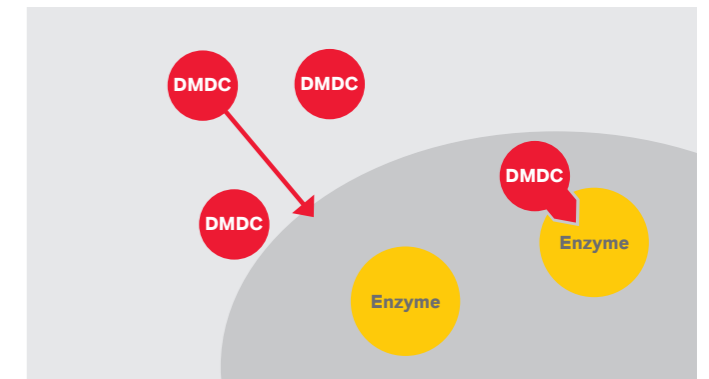
O Velcorin® é adicionado durante a produção da bebida. Mesmo em baixas concentrações, o Velcorin® é muito eficaz contra microrganismos típicos, como leveduras, bactérias e bolores.

Cómo funciona o Velcorin®?

O Velcorin® penetra na célula e desativa as enzimas, destruindo os microrganismos.

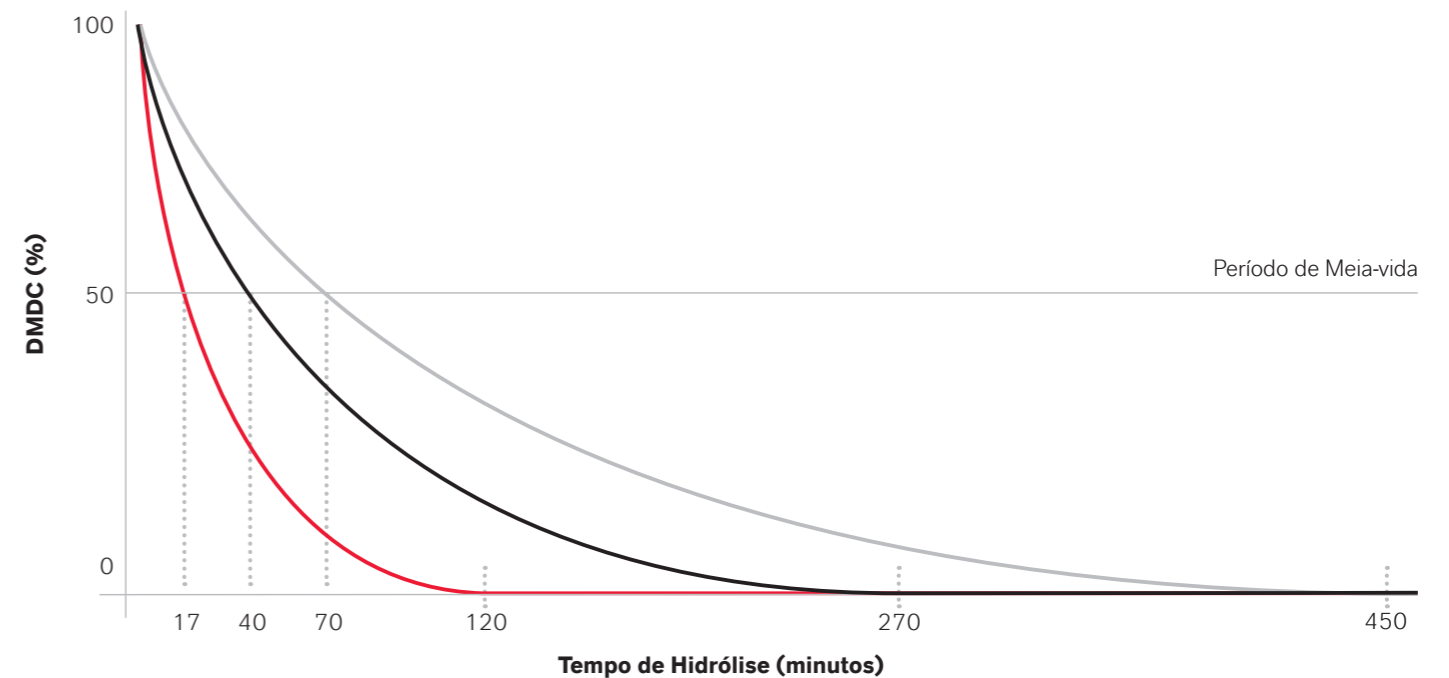
Uma vez adicionado à bebida, o Velcorin® é rapidamente decomposto em quantidades insignificantes de metanol e dióxido de carbono, compostos naturais em muitas bebidas, como sumos, frutas e vinhos vegetais. Consequentemente, não altera o sabor, o cheiro ou a cor da bebida.

Ilustração simplificada de como o DMDC funciona



O que é o Velcorin®?	
Composição	Dicarbonato de dimetilo (DMDC)
DMDC	Mínimo 99.8%

Descomposição (hidrólise) do Velcorin® em bebidas



■ 20°C ■ 10°C ■ 4°C

VELCORIN® – TEM UM EFEITO DE VALOR

É claro que os consumidores estão sempre à procura de sabores novos e autênticos. É fácil perceber porque pode confiar totalmente no Velcorin® durante o processo de enchimento, se dá especial importância à qualidade da bebida e ao sabor autêntico dos seus refrigerantes.

Dosagem padrão



10 12 14 16 18 20 ml/100 l
125 150 175 200 225 250 mg/l



Dados de exposição a microorganismos.

Concentrações letais mínimas de Velcorin®; populações até 500 ufc / ml.

Velcorin® mg/l	
Leveduras	
<i>Candida krusei</i>	100-200
<i>Hansenula pichia</i>	25-50
<i>Kloeckera apiculata</i>	25-50
<i>Rhodotorula rubra</i>	50-200
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	25-100
<i>Saccharomyces diastaticus</i>	50-200
<i>Saccharomyces globosus</i>	25-50
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	50-150
Bolores	
<i>Aureobasidium pullulans</i>	150-250
<i>Byssoschlamys fulva</i>	100-150
<i>Penicillium glaucum</i>	150-200
Bactérias	
<i>Acetobacter pasteurianus</i>	50-100
<i>Lactobacillus brevis</i>	150-200

USADO EM TODO O MUNDO

O uso de Velcorin® está aprovado para uma ampla gama de bebidas diferentes em todo o mundo. Os fabricantes de bebidas são responsáveis de garantir que cumprem todos os requisitos legais locais, incluindo o cumprimento das atividades de importação / exportação. Órgãos proeminentes, como o Comitê Científico de Alimentos da UE, a FDA nos Estados Unidos e a JECFA da OMS, confirmaram que o dicarbonato dimetílico é seguro para o seu uso na indústria de bebidas. A produção de Velcorin® está certificada de acordo com a ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2005 e FSSC 22000 V4.1. O Velcorin® também está certificado para atender os requisitos Halal e Kosher.

VELCORIN® DT TOUCH – TECNOLOGIA DE DOSAGEM

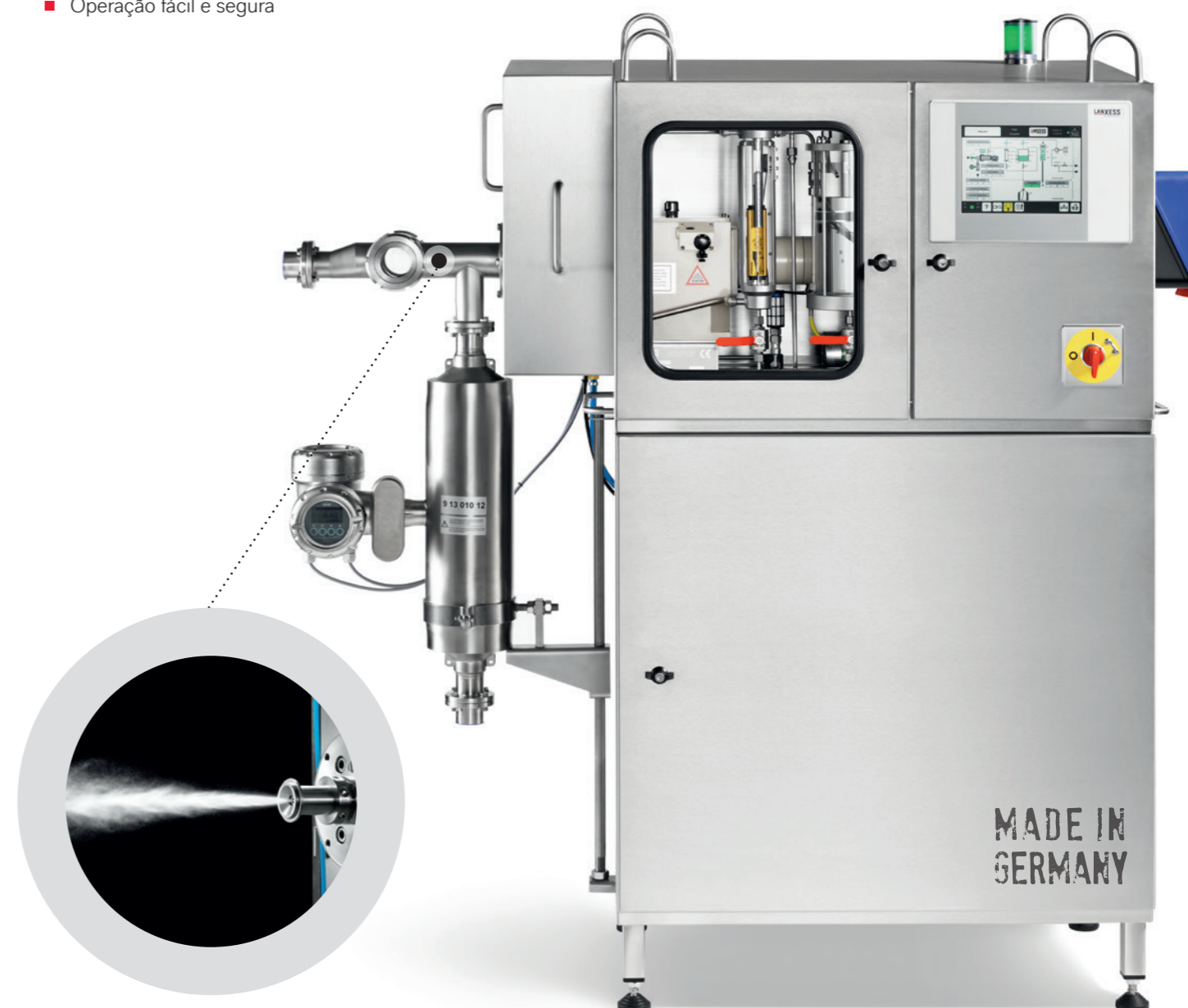
Com o Velcorin®, oferecemos não só uma solução altamente eficaz para a esterilização a frio da sua bebida, mas também oferecemos uma gama completa de serviços com as nossas unidades de dosagem Velcorin® de última geração.

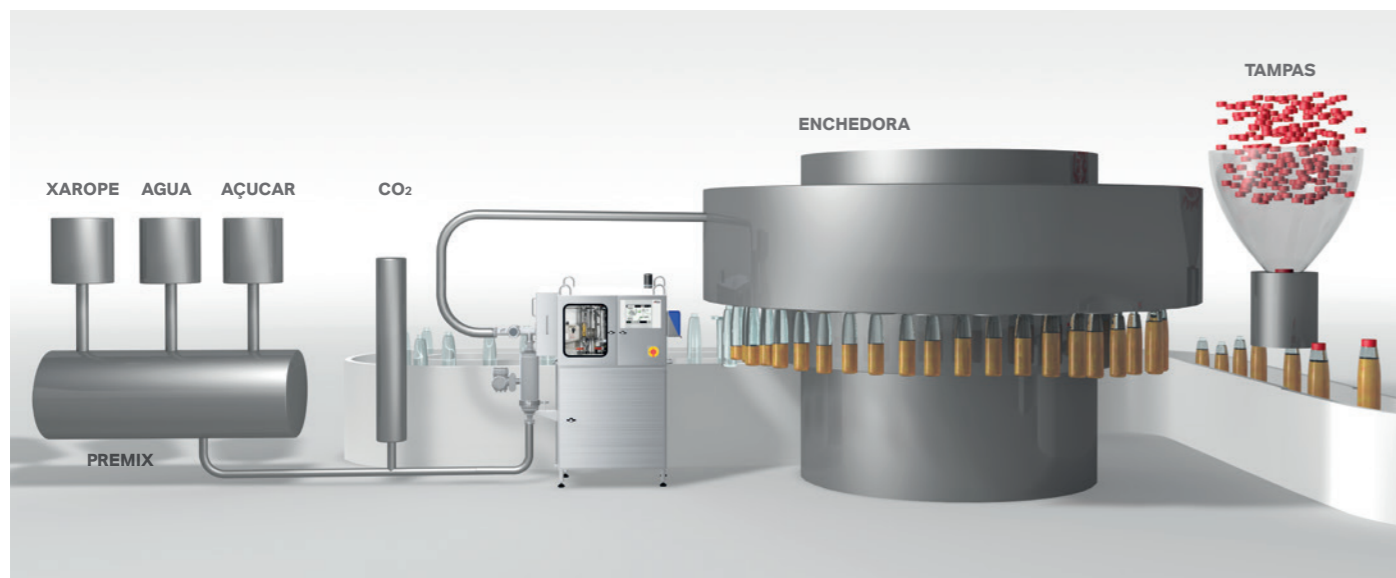
Características Velcorin® DT Touch:

- Unidade de dosagem robusta e de alta qualidade com dosagem monitorizável
- Temperatura controlada em armários de aço inoxidável superior e inferior, capazes de conter garrafas de 6 kg ou 25 kg
- Controle e visualização através de painel tátil
- Excelente dispersão do Velcorin®: caudal medido por caudalímetro mássico
- Ventilação no interior do armário
- Operação fácil e segura

Controle e visualização do processo de dosagem.

- Integrável no sistema de controle eletrônico da linha de enchimento
- Visualização automática de mensagens, avisos e intervalos de manutenção
- Visualização do sistema através de um diagrama de fluxo dinâmico
- Visão geral clara de valores configurados e valores reais
- Armazenamento de dados
- Transferência de dados via USB
- Vários níveis de operador / direitos de acesso





A unidade de dosagem Velcorin® é instalada em linhas de enchimento novas ou já existentes. Apenas são necessárias pequenas modificações da linha de enchimento para essa finalidade.

Modelos

Gama de Modelos	Min. caudal de bebida l / h	Max. caudal de bebida l / h	Max. Taxa de medição* ml / hl	Conexões em 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

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



SEMPRE À MÃO

Serviços integrais e benefícios para os nossos clientes.

Serviços Técnicos

Apoio, on site, fornecido pelos nossos especialistas técnicos

- Avaliação técnica e consultoria
- Avaliação de linhas e análise de lacunas
- Apoio a ensaios laboratoriais e industriais
- Formação sobre a manipulação de Velcorin®

Serviços de laboratório

Laboratório de bebidas totalmente equipado com várias capacidades analíticas

Laboratório de Microbiologia e Biologia Molecular

- Isolamento e identificação de microrganismos que deterioram as bebidas
- Ensaio de eficácia
- Otimização do uso de conservantes
- Apoio à monitorização sanitária

Laboratório de análises

- Determinação da dosagem de Velcorin®, bem como de outros conservantes comuns
- Medição dos principais parâmetros de qualidade em bebidas
- Sólida rede de relações com laboratórios externos, para ensaios suplementares de natureza microbiológica e analítica

Tecnologia de dosagem

Equipamentos certificados de última geração - Fabricados na Alemanha

- Colocação em funcionamento
- Formação
- Centros de assistência técnica em todo o mundo
- Pacote completo de assistência técnica, incluindo manutenção preventiva
- Serviço de linha direta, 24 horas por dia, 7 dias por semana
- Unidades de empréstimo sob solicitação



O que podemos fazer por si?
Ficamos a aguardar cada novo desafio e a nossa próxima conversa consigo!

www.velcorin.com