

# QUALITY PROTECTS.



Velcorin® protege los combinados de cerveza, los cócteles de fruta, la sidra y los vinos de fruta de la contaminación microbiana.

Le Velcorin® protège également les boissons à base de bière, les cocktails de fruits et le cidre de la contamination microbologique.

O Velcorin® protege as bebidas mix de cerveja, coquetéis de fruta, cidras e vinhos de fruta contra a contaminação microbiológica.

**X** Velcorin®

**QUALITY WORKS.**

**LANXESS**  
Energizing Chemistry

## SABOR FRESCO

### PROTECTED BY LANXESS

Las bebidas alcohólicas combinadas con zumos de frutas o limonada, o las que derivan de algún zumo de frutas, como la clara, los cócteles de fruta o la sidra, son cada vez más populares. Debido a sus componentes naturales, su baja graduación alcohólica y su notable cantidad de azúcar, estas bebidas son muy propensas a la contaminación microbiológica. La protección contra esa posible contaminación es especialmente necesaria durante el proceso de embotellado. Velcorin® (dicarbonato de dimetilo) conserva la calidad de las bebidas sin influir en su aspecto ni en su sabor.

#### Por eso, muchos fabricantes de bebidas valoran las ventajas que aporta Velcorin® durante el embotellado:

- Esterilización en frío eficaz de las bebidas y protección ante la refermentación
- Alternativa a la pasteurización de túnel
- Posible sustituto de conservantes como el benzoato o el sorbato
- Optimización de la filtración y del tratamiento con SO<sub>2</sub>
- Aplicación en bebidas turbias
- Posibilita la sustitución de edulcorantes por azúcar
- Embotellado seguro en la producción a granel
- Reducción del tiempo de cuarentena

Para más información visite nuestra página web: [www.velcorin.com](http://www.velcorin.com). Si tiene alguna pregunta contáctenos por correo electrónico a [Velcorin-eBusiness@lanxess.com](mailto:Velcorin-eBusiness@lanxess.com)

## UN GOÛT FRAIS

### PROTECTED BY LANXESS

Qu'il s'agisse de panachés, de cocktails de fruits ou encore de cidre, la cote d'amour des boissons alcooliques mélangées à du jus de fruits ou de la limonade ou bien obtenues à partir de jus de fruits ne cesse de grimper. Ces boissons sont particulièrement sensibles à la contamination microbiologique en raison de leurs composants naturels, de leur faible taux d'alcool et de leur teneur particulièrement élevée en sucre. La sécurité microbiologique est primordiale, notamment lors la mise en bouteille. Le Velcorin® (dicarbonate de diméthyle) garantit la qualité des boissons sans incidence sur leur aspect visuel, ni sur leur goût.

#### Voilà pourquoi de nombreux fabricants de boissons apprécient les avantages du Velcorin® pendant la mise en bouteille :

- Stérilisation à froid efficace des boissons et protection contre la refermentation
- Alternative à la pasteurisation en tunnel
- Substitut possible des conservateurs comme le benzoate et le sorbate
- Optimisation de la filtration et de l'emploi de SO<sub>2</sub>
- Utilisation pour les boissons troubles
- Permet de remplacer l'aspartame par le sucre
- Mise en bouteille sûre pour la production en vrac
- Réduction des quarantaines

Vous trouverez des informations détaillées sur [www.velcorin.com](http://www.velcorin.com). Vous pouvez envoyer vos questions à [Velcorin-eBusiness@lanxess.com](mailto:Velcorin-eBusiness@lanxess.com).

## SABOR REFRESCANTE

### PROTECTED BY LANXESS

Não importa se é uma cerveja com limonada, cocktail de fruta ou cidra, as bebidas alcoólicas com mistura de sumo de fruta ou limonada, ou extraídas a partir de sumo de fruta, são cada vez mais populares. Estas bebidas, devido à sua composição natural, apresentam um baixo teor alcoólico e um conteúdo considerável de açúcar, muito sensível à contaminação microbiológica. Sobretudo no momento do engarrafamento, há uma grande necessidade de segurança antimicrobiana. O Velcorin® (dicarbonato de dimetilo) conserva a qualidade das bebidas, sem afetá-las em termos de aparência ou de sabor.

#### Por esse motivo, muitos fabricantes de bebidas reconhecem as vantagens do uso Velcorin® durante o engarrafamento:

- Estabilização eficaz a frio de bebidas e proteção contra a refermentação
- Alternativa à pasteurização em túnel
- Possível substituto de conservantes como o benzoato e o sorbato
- Otimização da filtração e da utilização de SO<sub>2</sub>
- Utilização em bebidas escuras
- Permite a troca de adoçantes por açúcar
- Engarrafamento seguro na produção a granel
- Redução do tempo de quarentena

Para mais informações, consulte [www.velcorin.com](http://www.velcorin.com). Podem ser enviadas questões por e-mail para [Velcorin-eBusiness@lanxess.com](mailto:Velcorin-eBusiness@lanxess.com).

**ESP** La aplicación, el empleo y la transformación de nuestros productos y de los productos fabricados por ustedes sobre la base de nuestro asesoramiento técnico se efectúan fuera de nuestras posibilidades de control y radican exclusivamente en la esfera de responsabilidad de ustedes. La venta de nuestros productos se realiza según nuestras Condiciones Generales de Venta y Suministro vigentes. Velcorin® es un material peligroso y dispone según la Directiva de la CE de los siguientes peligros: perjudicial para la salud (por ingestión), venenoso (al respirar sus vapores) y corrosivo.

**FR** L'application, l'utilisation et le traitement de nos produits ainsi que des produits fabriqués par l'utilisateur sur la base de nos recommandations, s'effectuent en dehors de toute possibilité de contrôle de notre part et relèvent par conséquent de la responsabilité exclusive de l'utilisateur. La vente de nos produits s'effectue conformément aux modalités prévues dans les conditions générales de vente et de livraison actuellement en vigueur. Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le Velcorin® est classé parmi les substances dangereuses présentant un risque pour la santé humaine : il est nocif en cas d'ingestion, toxique en cas d'inhalation et provoque des brûlures.

**PT** O uso, aplicação e processamento dos nossos produtos e dos produtos fabricados pelo Cliente segundo os nossos conselhos técnicos, realizam-se fora das nossas possibilidades de controle, sendo, por isso, da sua responsabilidade exclusiva. A venda dos nossos produtos é realizada segundo as nossas atuais Condições Gerais de Venda e Entrega. O Velcorin® é uma substância perigosa e apresenta, segundo as Diretivas da UE, as seguintes características de perigo: nocivo (por ingestão), tóxico (por inalação), corrosivo.

Edition: 2018/09