

# 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:Velcorin@lanxess.com)

**LANXESS**  
Energizing Chemistry

LANXESS Deutschland GmbH

Business Unit  
Material Protection Products  
50569 Cologne | Germany

[www.lanxess.com](http://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](http://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 uma prática enológica que protege o vinho contra microorganismos mantendo o seu sabor natural.

**X Velcorin®**

**QUALITY WORKS.**

**LANXESS**  
Energizing Chemistry

## VELCORIN® – UMA EXCELENTE ESCOLHA PARA O SEU VINHO

Beber vinho abrange o cheiro, o sabor e a experiência. Em resumo, o vinho oferece puro prazer.

As elevadas expectativas dos consumidores significam que os produtores de vinho enfrentam sempre novos desafios em relação à qualidade do vinho. Um fator chave é a estabilidade microbiológica do vinho. A referenda do vinho é um problema particular para os produtores de vinho, já que os microrganismos estão em toda a parte durante a produção, armazenamento e enchimento do vinho. Os microrganismos que podem deteriorar os vinhos, como leveduras, bolores e bactérias, não só afetam a qualidade e, em particular, as características organolépticas do vinho, mas também, em determinadas circunstâncias, podem representar um risco para a saúde dos consumidores. O comércio global, os longos períodos de transporte e os diferentes tipos de contentores são algumas das outras tensões a que o vinho está exposto. As tendências para desenvolver novos produtos com menor teor alcoólico e com sabores adicionais ou sumos de frutas estão levando a novos desafios.

Actualmente, a estabilidade microbiológica dos vinhos é conseguida principalmente através da utilização de SO<sub>2</sub>, filtração, valor do pH do vinho e teor alcoólico natural. O Velcorin® (dicarbonato de dimetilo / DMDC) proporciona uma prática enológica adicional e eficaz, na qual podemos oferecer a proteção necessária para todas as bebidas alcoólicas, para as quais o DMDC foi aprovado.



## VELCORIN® – VERSÁTIL APLICAÇÕES PARA ENOLOGISTAS

As aplicações mais importantes do Velcorin® incluem:

- Garantir a qualidade graças à proteção contra a refermentação
- Otimização da filtração
- Otimização do SO<sub>2</sub>
- Estabilização microbiana em aplicações de vinho a granel
- Parada de fermentação dirigida
- Alternativa ao processo de enchimento a quente e pasteurização em túnel
- Substituto de sorbato de potássio

## INTRANSIGENTE COM OS MICROORGANISMOS

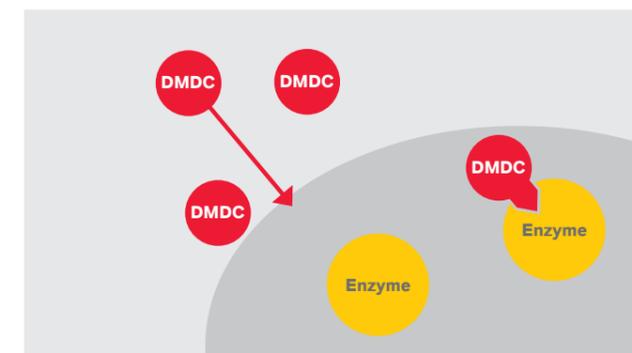
O Velcorin® é adicionado durante a produção da bebida. Mesmo em doses baixas, o Velcorin® é muito eficaz contra microrganismos típicos, como leveduras, bactérias e fungos.

### Cómo funciona o Velcorin®?

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

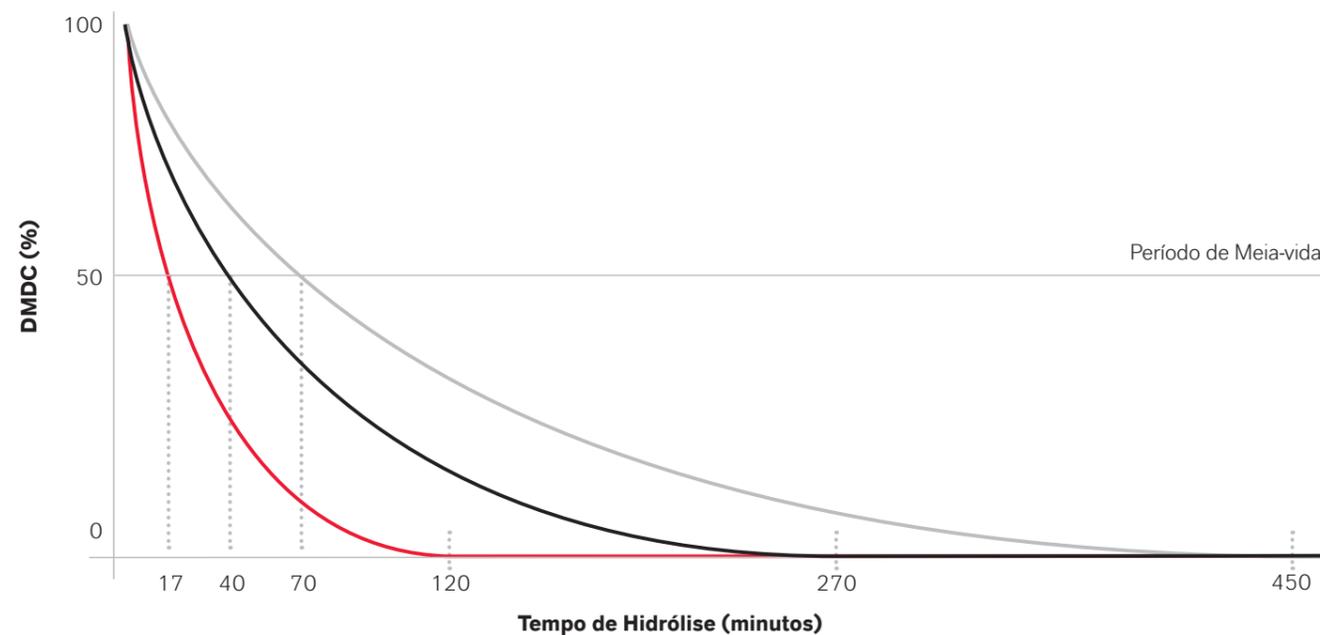
Uma vez adicionado ao vinho, o Velcorin® é rapidamente decomposto em quantidades insignificantes de metanol e dióxido de carbono, compostos naturais do vinho. Consequentemente, não tem efeito sobre o sabor, cheiro ou cor da bebida.

### 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® – CAMPO DE APLICAÇÕES

- Vinho (branco, rosé, tinto)
- Vinho sem álcool e baixo teor alcoólico
- Vinhos de frutas
- Bebidas com mistura de vinho
- Sidra de maçã e de pêra
- Bebidas alcoólicas mixtas
- Refrigerantes sem álcool
- Bebidas à base de cerveja / Radler

A dose padrão de Velcorin® em bebidas não alcoólicas é de 125 mg / l, enquanto que a dose máxima para o vinho é de 200 mg / l. Dependendo do país onde esteja aprovado, a dose pode ser de até 250 mg / l em todas as outras categorias aprovadas.

## USADO EM TODO O MUNDO

O Velcorin® é uma prática enológica reconhecida que é usada numa variedade de aplicações em países que produzem vinho. Em 2011, a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) ampliou significativamente o uso de DMDC no vinho, garantindo assim que os produtores de vinho pudessem usar o Velcorin® extensivamente em instalações de vinificação.

As principais agências, como o Comitê Científico da UE sobre Alimentos, a FDA nos Estados Unidos e a JECFA da OMS, confirmaram que o uso do DMDC é seguro em 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.

Temos o prazer de lhe oferecer consultoria especializada sobre qualquer questão legal relacionada com o uso de Velcorin® e também contamos com a ajuda de renomados consultores em importantes países produtores de vinho.

## VELCORIN® – TEM UM EFEITO DE VALOR

Mesmo pequenas doses de Velcorin® já são altamente eficazes contra os microrganismos típicos que podem deteriorar o vinho, além de ser econômico e fácil de usar. Pode ser usado em qualquer tipo de embalagem, tais como vidro, PET, caixas, BIB ou sacos, bem como durante a produção, armazenamento temporário ou transporte em contentores. Naturalmente, também oferecemos consultoria sobre aplicações específicas e serviços integrais.

## 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

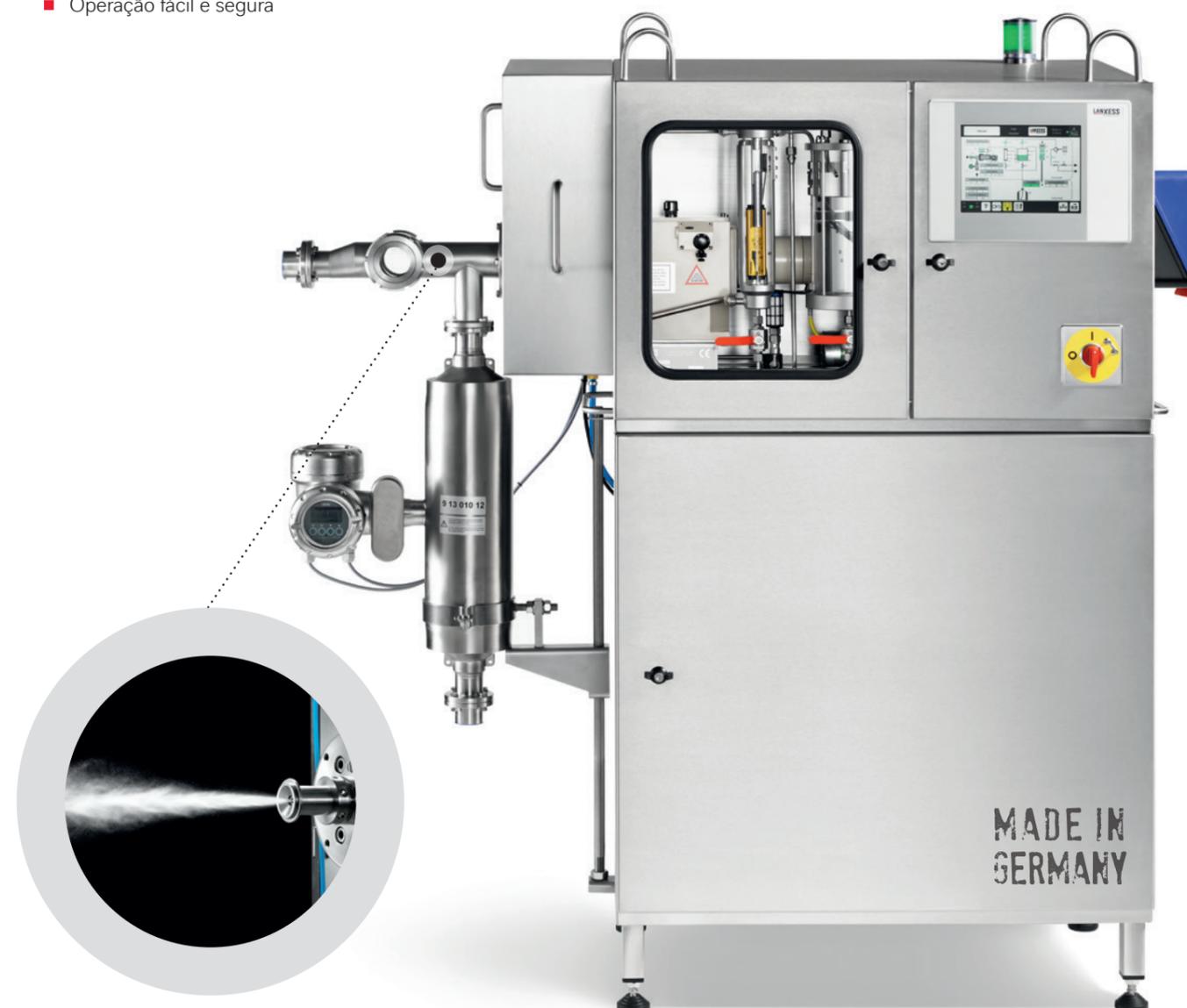
### Controle e visualização do processo de dosagem.

- 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

### Dados de exposição a microrganismos.

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

	Velcorin® mg/l
<b>Microorganismos</b>	
<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>Zygosaccharomyces bailii</i>	120
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
<i>Saccharomyces uvarum</i>	20





A unidade de dosagem Velcorin® é instalada em linhas de enchimento novas ou já existentes e pode ser usada para tratamento de tanque-tanque ou em sistemas de enchimento de contentores. 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

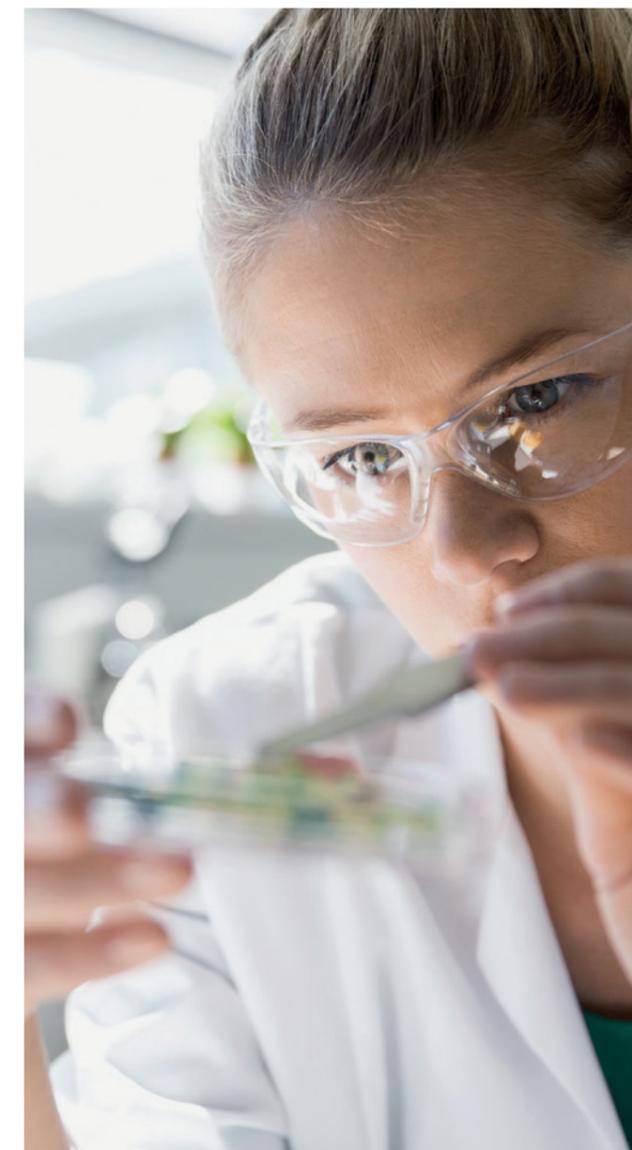
##### Laboratório de análises

- 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](http://www.velcorin.com)