



X **VELCORIN®**

Gentle on flavour, tough on germs.

**Control micro-
biológico en frío
de bebidas.**

LANXESS
Energizing Chemistry



Consecuentes con el sabor de lo auténtico.

Usted se encuentra en un continuo desafío como fabricante en la industria de las bebidas. Por una parte, siempre se deben desarrollar nuevos tipos de bebidas (usando por ejemplo, aditivos relativos a la nutrición humana). Por otra parte, se debe cumplir con los altos estándares en la producción de bebidas y protegerlas así de su deterioro.

Los gérmenes como levaduras, mohos y bacterias no solo disminuyen las características sensoriales de la bebida, sino que puede llevar en algunas circunstancias también a un riesgo para la salud del consumidor.

Inclusive a pequeñas dosificaciones, Velcorin® (Dimetil bicarbonato / DMDC) es extremadamente efectivo contra microorganismos contaminantes típicos de las bebidas, sin afectar el sabor, además de ser fácilmente aplicable.

Protección convincente

Los gérmenes están siempre presentes durante el proceso de envasado de bebidas: en el aire de la cámara de envasado, en la instalación de producción, en las tapas y en la bebida en sí. Como fabricante usted tiene la opción de elegir entre diferentes procesos para estabilizar sus bebidas. En esto, el control microbiológico en frío con Velcorin® se ha impuesto como una de las tecnologías más exitosas.

Las ventajas de Velcorin®:

- Calidad sin lugar a duda con una gran eficacia
- Sin impacto sobre el sabor
- Descomposición en ingredientes naturales
- Eficiencia en costos
- Compatible con todos los materiales de envase
- Certificado por Halal y Kosher
- Amplio asesoramiento de técnicas de aplicación

El amplio uso de Velcorin®

Bebidas con contenido de jugo carbonatadas o no carbonatadas



Bebidas deportivas isotónicas



Té helado



Agua saborizada o aromatizada



Vinos

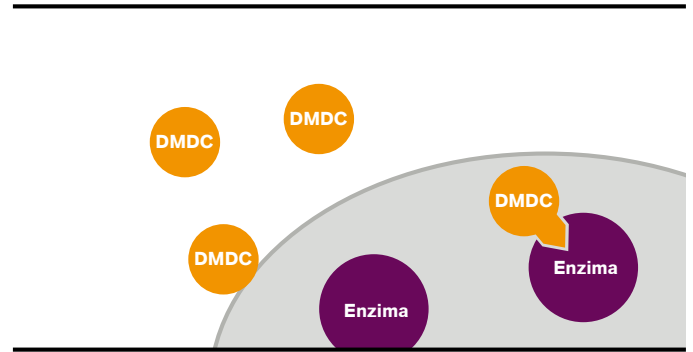


Contra los gérmenes sin compromisos



La mezcla con Velcorin® se realiza inmediatamente antes del embotellado de la bebida. Velcorin® es extremadamente efectivo incluso en pequeñas concentraciones sobre los microorganismos típicos como por ejemplo, levaduras, bacterias y mohos.

Mecanismo eficiente simplificado de DMDC

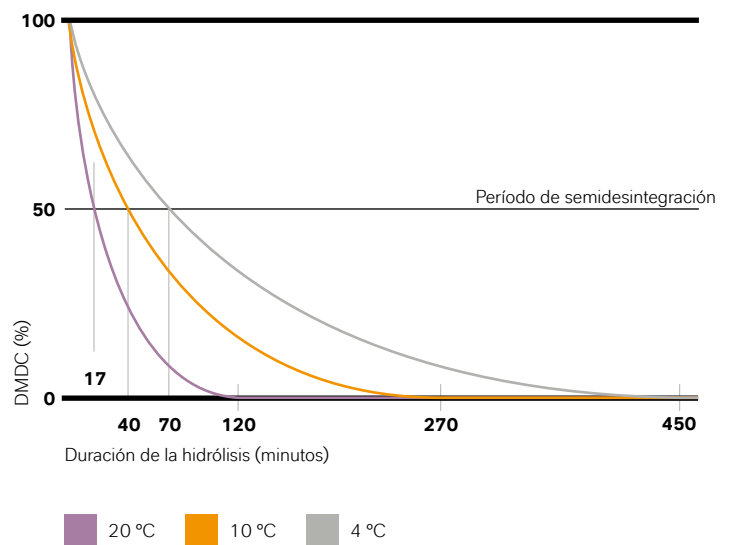


Velcorin® penetra la célula e inactiva las enzimas, lo que conlleva a la destrucción de los microorganismos.



Una vez mezclado con la bebida, Velcorin® reacciona con el agua en forma rápida, formando minúsculas cantidades de metanol y dióxido de carbono, que son también ingredientes naturales de las bebidas que contienen jugos de frutas y vegetales, así como también del vino. Por ello, no altera el sabor, el olor ni el color de la bebida.

Desintegración (hidrólisis) de Velcorin® en las bebidas



Duración de la hidrólisis (minutos)

Temperatura de embotellado	Tiempo de vida media	Duración total de la hidrólisis
20°	17	120
10°	40	270
4°	70	450



Uso mundial

El uso de Velcorin® (dimetil dicarbonato/DMDC) está permitido para un amplio abanico de bebidas en muchos países. Los gremios más importantes como, el Comité Científico para la Alimentación Humana de la UE, la FDA de Estados Unidos y la JECFA de la OMS han confirmado la inocuidad del uso de Dimetil dicarbonato. La producción de Velcorin® ha sido certificada por ISO 9001:2000 e ISO 14001:2005.

Tecnología para la dosificación

Con Velcorin® usted no solo tendrá una solución de eficacia elevada para la estabilización en frío de sus bebidas. Junto con el sistema de dosificación Velcorin® DT, que corresponde a uno de los sistemas técnicos más modernos, le ofrecemos un servicio completo.

Ventajas con Velcorin® DT:

- Rápida integración en los sistemas existentes de llenado
- Pequeña inversión inicial
- Operación fácil y segura
- Uso flexible en las líneas de llenado existentes

Siempre a su lado

Benefíciase con LANXESS de un compañero confiable y competente. Nuestros expertos le ofrecen en cualquier parte y a todas horas un asesoramiento exhaustivo además de un amplio apoyo en todos los temas relacionados con el uso de Velcorin®:

- Asesoramiento del uso de Velcorin®
- Apoyo en las pruebas de laboratorio y en los ensayos
- Formación para sus empleados
- Extensa información de registro en cada país

¿Qué podemos hacer por usted? ¡Nos complace cualquier nuevo desafío y escuchar sus necesidades!

Velcorin®

Gentle on flavour, tough on germs.



LANXESS



LANXESS

Energizing Chemistry

LANXESS Deutschland GmbH
Business Unit Material Protection
CHEMPARK Leverkusen, Building Q 18
51369 Leverkusen, Germany
E-mail: MPP-eBusiness@LANXESS.com
www.Velcorin.com

La información precedente, así como nuestro asesoramiento técnico – ya sea de palabra, por escrito o mediante ensayos – se proporcionan según nuestro leal saber y entender, pero a pesar de ello se consideran como meras advertencias e indicaciones no vinculantes, también por lo que respecta a los posibles derechos de propiedad industrial de terceros. El asesoramiento no les exime a ustedes de verificar los datos suministrados –especialmente los contenidos en nuestras fichas de seguridad y en las fichas técnicas de nuestros productos– ni de comprobar si los productos son adecuados para los procedimientos o los fines previstos. 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.

Nº de pedido: LX00338 · Entrega 2009-01

Velcorin® es un material peligroso y según la Directiva de la CE dispone de los siguientes peligros: perjudicial para la salud (por ingestión), venenoso (al respirar sus vapores) y corrosivo.