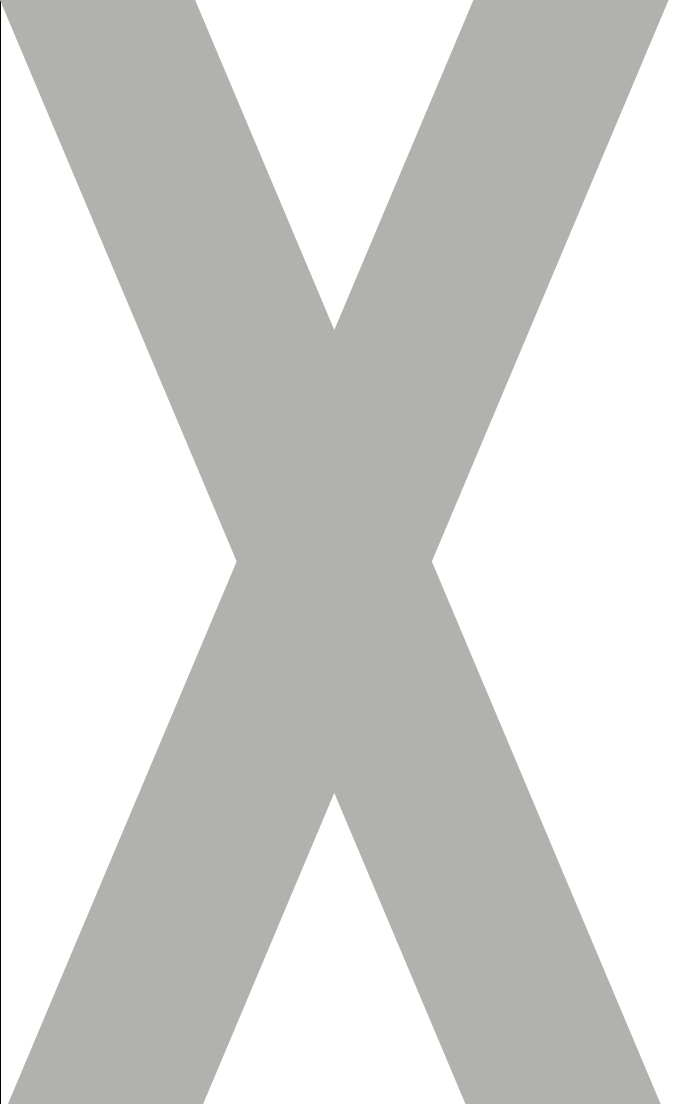




LANXESS
Energizing Chemistry

Velcorin®: la decisión correcta para las bebidas refrescantes sin alcohol

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



Velcorin®: un uso rentable

Hay algo que está claro. Los consumidores siempre han deseado nuevos sabores. Sobre todo, los fabricantes que ponen un gran valor en el sabor auténtico de sus bebidas refrescantes. Estos confían en Velcorin® para el llenado de sus bebidas por diferentes buenas razones.

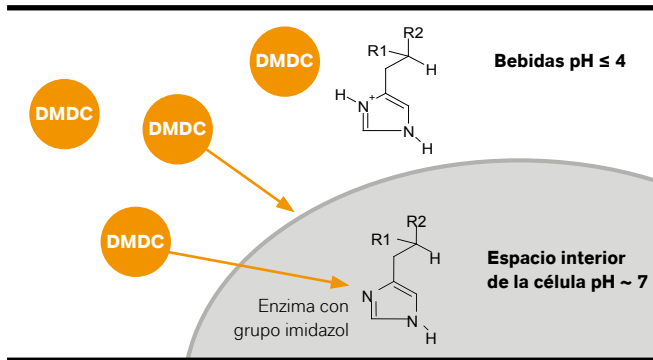
¿Qué es Velcorin®?

Composición:	Dimetil dicarbonato (DMDC)
DMDC (titulación potenciométrica):	99,8%
Descripción del producto:	Líquido incoloro
Punto de solidificación:	17°C (líquido subenfriado)
Densidad:	1,25 g/cm ³

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

¿Cómo actúa Velcorin®?



Velcorin® penetra en 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 en minúsculas cantidades de metanol y dióxido de carbono. Por ello, no altera el sabor, el olor ni el color de la bebida.

Dosificaciones más comunes

Agua saborizada o aromatizada
Bebidas isotónicas
Té RTD/Bebidas ACE/Jugos
Bebidas con contenido de jugo
Bebidas carbonatadas (>10% jugo de frutas)
Bebidas carbonatadas (>10% jugo de frutas)
Vino sin alcohol*

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

* En EE.UU: 200 mg/L o 16 mL/100 L

Es recomendable en los casos en que sea necesario, realizar un proceso de pasteurización flash para reducir la carga de gérmenes antes de la aplicación de Velcorin®.

En el llenado de bebidas no carbonatadas, es recomendable también el uso de un inversor de botellas, para llevar a cabo el contacto interno entre la tapa y la bebida con DMDC.

Datos de eficacia contra los microorganismos

Concentración mínima letal de Velcorin®;

Carga inicial: hasta 500 ufc/mL

	Velcorin® mg/L
Levaduras empleadas	
<i>Candida krusei</i>	100-200
<i>Endomyces lactis</i>	50-100
<i>Hansenula anomala</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 globosum</i>	25-50
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	50-150
Mohos	
<i>Aureobasidium pullulans</i>	150-250
<i>Byssosclamis fulva</i>	100-150
<i>Penicillium glaucum</i>	150-200
Bacterias empleadas	
<i>Acetobacter pasteurianus</i>	50-100
<i>Lactobacillus brevis</i>	150-200

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: LX00339 · Entrega 2009-01

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.