



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

**Stérilisation à  
froid de boissons**

**LANXESS**  
Energizing Chemistry



## **L'authenticité d'un goût préservé.**

En tant que fabricant de l'industrie agro-alimentaire, vous êtes sans cesse confronté à de nouveaux défis. Le marché exige d'une part le développement continu de nouvelles variétés de boissons (notamment des boissons riches en apports nutritionnels) et d'autre part, le strict maintien de normes de qualité élevées.

Les germes nuisibles pour les boissons, telles que les levures, les moisissures et les bactéries n'altèrent pas uniquement les propriétés organoleptiques d'une boisson, ils peuvent également, en certaines circonstances, présenter un risque pour la santé du consommateur.

Simple d'application et sans incidence sur le goût, le Velcorin® (Dicarbonate de diméthyle/DMDC) garantit, même à faible dose, une action hautement efficace contre les micro-organismes nuisibles.

## Un soutien convaincant.

Les germes sont présents partout lors de la mise en bouteille: dans l'air ambiant, les installations de production, dans le bouchon et dans la boisson elle-même. Divers procédés sont aujourd'hui proposés aux fabricants pour la stabilisation des boissons – parmi eux, la stérilisation à froid à l'aide du Velcorin® s'est naturellement imposée comme l'une des technologies les plus abouties.

### Les avantages du Velcorin® :

- Une qualité sans compromis pour une efficacité durable
- Pas d'incidence sur le goût
- Se décompose en produit naturels
- Un excellent rapport coûts/performance
- Compatible avec toutes les formes d'emballage
- Certifié halal & casher
- Un conseil personnalisé et complet sur les techniques d'application

### Le large spectre d'applications du Velcorin®

Boissons minérales ou gazeuses à base de fruits



Boissons isotoniques pour les sportifs



Boissons à base de thé



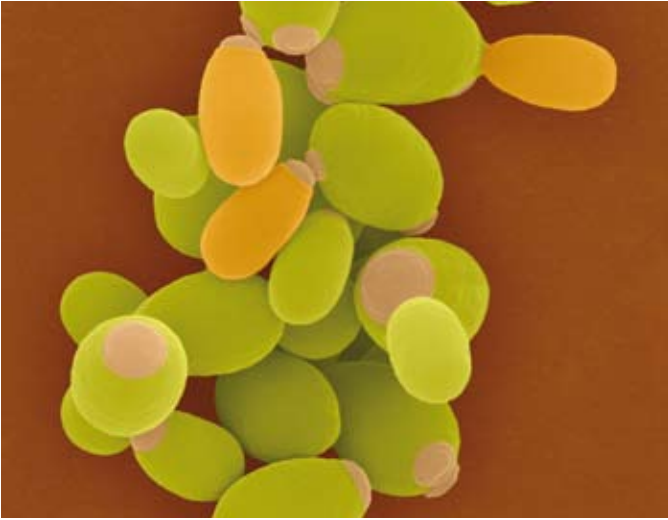
Eaux aromatisées



Vins

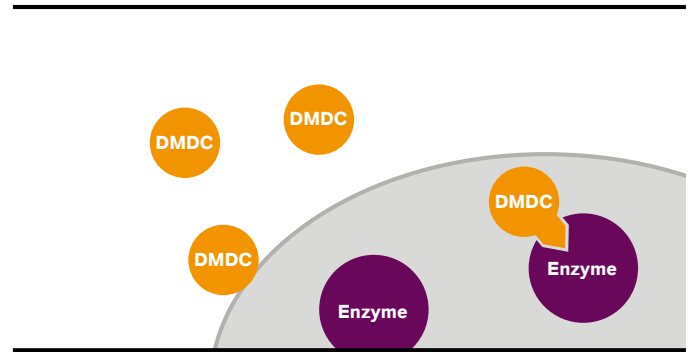


## Intransigeant avec les germes.



Le Velcorin® est ajouté aux liquides juste avant leur mise en bouteille. Il garantit, même à faible dose, une action efficace contre les micro-organismes habituellement présents dans les liquides, telles que les levures de fermentation, les bactéries et les moisissures.

### Le mécanisme d'action simplifié du DMDC

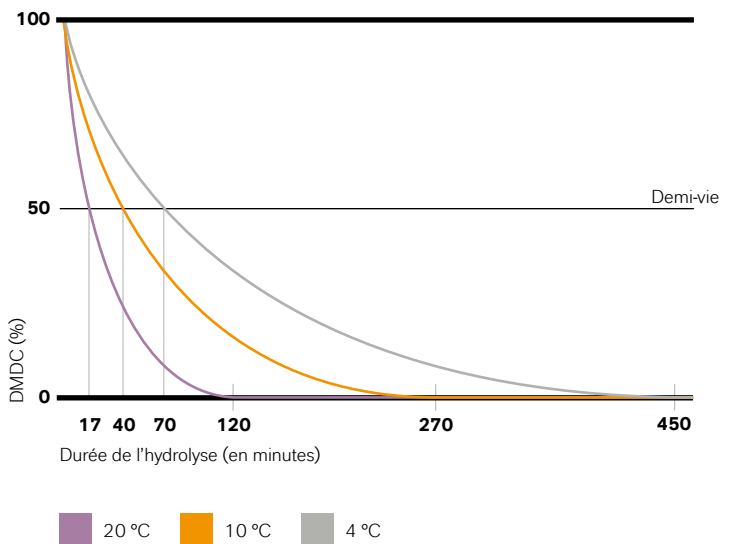


Le Velcorin® pénètre dans la cellule et inactive des enzymes vitales pour les micro-organismes, provoquant ainsi leur mort.



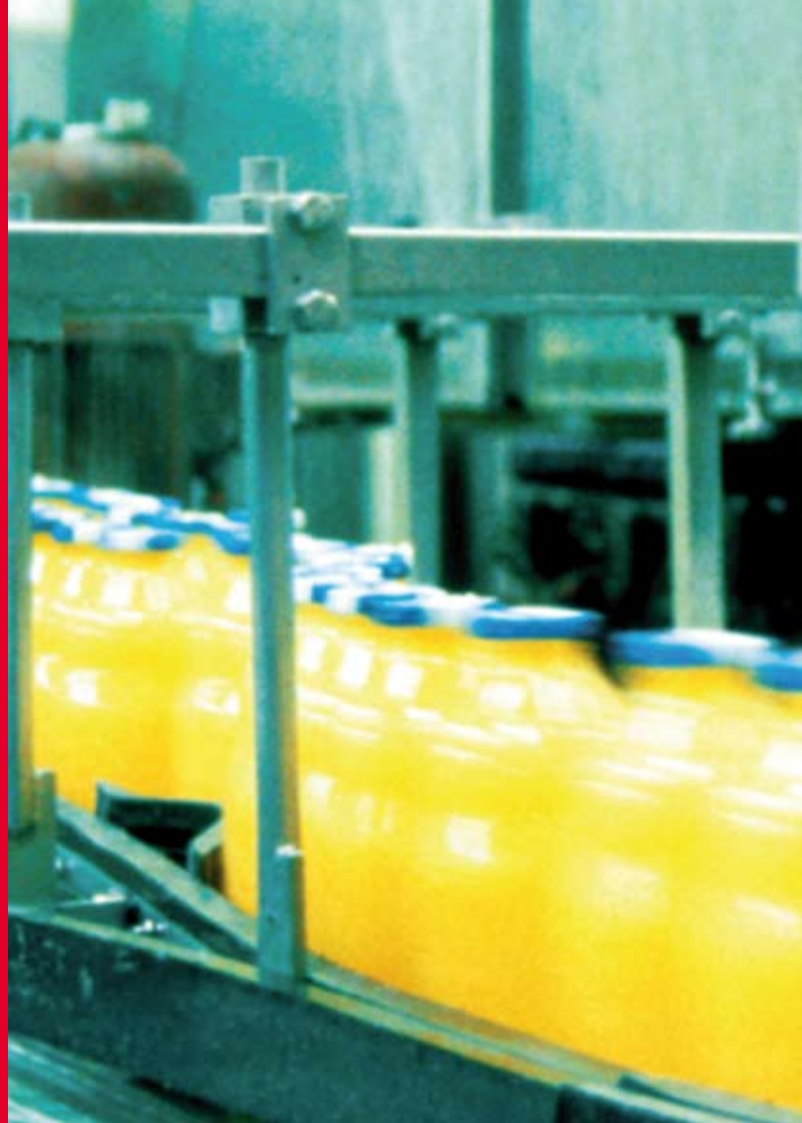
Après ajout du Velcorin® dans la boisson, celui-ci se décompose rapidement en d'infimes quantités de méthanol et de dioxyde de carbone, des composants naturellement présents dans de nombreuses boissons à base de légumes et de fruits, les vins notamment. De cette manière, il agit tout en préservant le goût, l'odeur ou la couleur des boissons.

### Décomposition (hydrolyse) du Velcorin® dans les boissons



### Durée de l'hydrolyse (en minutes)

Température d'embouteillage	Demi-vie de l'hydrolyse	Durée complète
20°	17	120
10°	40	270
4°	70	450



## Une utilisation d'envergure internationale.

L'utilisation du Velcorin® (Dicarbonate de diméthyle/DMDC) est autorisée pour un large éventail de boissons à travers le monde. L'embouteilleur devra toutefois veiller à obtenir les autorisations locales éventuellement requises pour la fabrication comme pour l'import/export. Des instances importantes, tels que le Comité scientifique des denrées alimentaires de l'EU, la FDA des Etats-Unis et le JECFA de l'OMS, ont confirmé l'innocuité du dicarbonate de diméthyle quant à son application dans l'industrie agro-alimentaire. La production du Velcorin® est certifiée ISO 9001:2000 et ISO 14001:2005.

## Technologie de dosage.

Avec le Velcorin®, vous ne bénéficiez pas uniquement d'une solution hautement efficace en matière de stérilisation à froid de toutes vos boissons, vous profitez également, grâce à l'action combinée de l'automate de dosage Velcorin® DT à la technologie ultramoderne, d'un service des plus complets.

### **Les avantages du Velcorin® DT en un coup d'œil :**

- Intégration rapide au système de mise en bouteille existant
- Investissement léger
- Maniement simple et sécurisé
- Mise en œuvre souple sur la ligne d'embouteillage existante

## Toujours à vos côtés.

Avec LANXESS, profitez d'un partenaire compétent et fiable. Nos experts vous offrent à tout moment et où que vous soyez un conseil personnalisé ainsi qu'une assistance complète pour toutes les questions relatives à l'utilisation du Velcorin® :

- Conseils personnalisés sur l'utilisation du Velcorin®
- Assistance lors des tests pratiques et de laboratoire
- Formation de vos collaborateurs
- Gestion complète de l'enregistrement

Comment pouvons-nous vous aider ? N'hésitez pas à prendre contact avec nos services, nous répondrons volontiers à toutes vos questions.

# 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](mailto:MPP-eBusiness@LANXESS.com)  
[www.Velcorin.com](http://www.Velcorin.com)

Tout a été mis en œuvre afin de garantir l'exactitude et l'exhaustivité des informations contenues dans cette brochure ainsi que celle des recommandations liées aux techniques d'application. Celles-ci ne sont toutefois données qu'à titre indicatif, y compris en ce qui concerne les droits de la propriété industrielle. Les conseils prodigués dans cette brochure, ainsi que les fiches techniques de sécurité et les spécifications techniques ne dispensent pas l'utilisateur de procéder à leur vérification ni d'utiliser les produits avec discernement et esprit critique tout en s'assurant de leur conformité aux procédés et objectifs envisagés. 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.

Numéro de commande : LX00338 · Edition 01/2009

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.