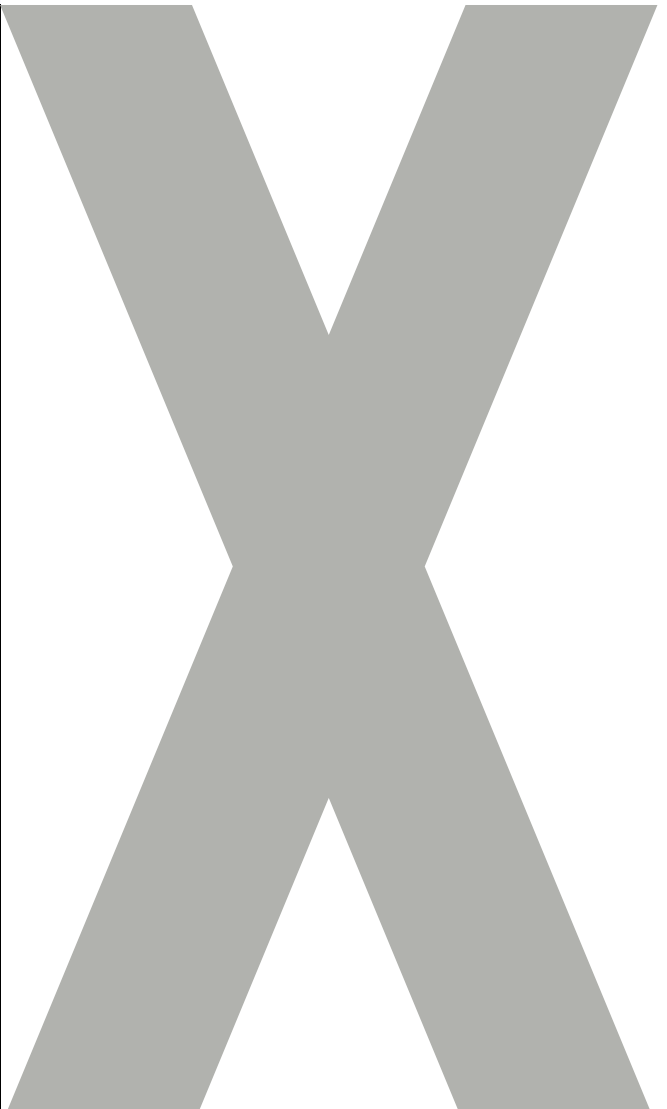




Velcorin®:
una buena elección para los vinos

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





Consecuentes para obtener un buen sabor

Para los enólogos es un desafío constante garantizar el alto estándar de la viticultura año tras año.

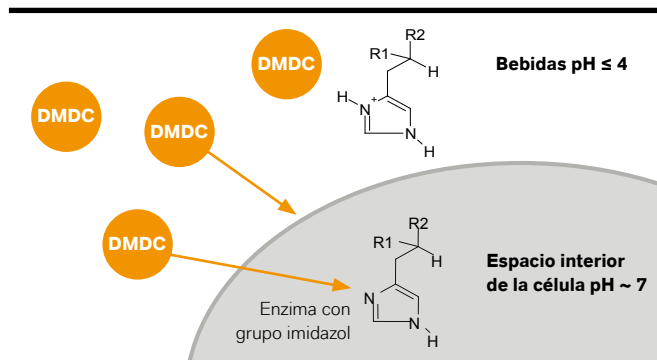
Los microorganismos que perjudican el vino pueden ser una compañía no deseada en el llenado del vino, en el aire de la cámara de envasado, en las instalaciones de producción, en el corcho y en el vino en sí mismo.

Como fabricante usted tiene la opción de elegir entre diferentes procesos para estabilizar sus bebidas. En esto, la estabilización microbiológica en frío con Velcorin® se ha impuesto como una de las tecnologías más exitosas.

¿Qué es Velcorin®?

Composición:	Dimetil dicarbonato (DMDC)
DMDC (valoración):	99,8%
Descripción del producto:	líquido incoloro
Punto de solidificación:	17°C (líquido subenfriado)
Densidad:	1,25 g/cm³

¿Cómo actúa Velcorin®?



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

Velcorin® es eficaz incluso en bajas dosificaciones contra los microorganismos típicos relevantes en el vino. La dosificación habitual está entre 125 ppm hasta un máximo de 200 mg/L (valor máximo permitido).

Una vez mezclado con la bebida, Velcorin® reacciona con el agua en forma rápida formando minúsculas cantidades de metanol y dióxido de carbono. Debido a este mecanismo de acción no altera ni el olor ni el color del vino.

Para un auténtico y verdadero disfrute del vino. Velcorin® se puede usar en diferentes tipos de vinos, tales como tinto, rosé y blanco, de acuerdo con las reglamentaciones nacionales e internacionales de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Todos los vinos en los que se ha empleado Velcorin® son compatibles con todos los tipos de envases, tales como vidrio, PET o el Bag in Box.

Datos de eficacia contra los microorganismos

Concentración mínima letal de Velcorin®;

Carga inicial: hasta 500 ufc/mL

Microorganismos	Velcorin® mg/L
<i>Acetobacter pasteurianus</i>	80
<i>Botrytis cinerea</i>	100
<i>Brettanomyces</i> spp.	<50
<i>Lactobacillus brevis</i>	200
<i>Lactobacillus buchneri</i>	30
<i>Saccharomyces baillii</i>	120
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
<i>Saccharomyces uvarum</i>	20

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: LX00340 · 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.

LANXESS
Energizing Chemistry