

VELCORIN®

La stabilité microbiologique des vins à froid par le DMDC (dicarbonate de diméthyle)

CARACTERISTIQUES

Le **VELCORIN®** est le nom commercial du Dicarbonate de diméthyle (DMDC, E242). Produit par Lanxess, il est utilisé pour stériliser à froid différents types de boissons.

Le **VELCORIN®** est un liquide incolore qui a une odeur légèrement piquante. Sa température de solidification est de 17°C et sa densité est 1,25g/cm³.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Le **VELCORIN®** est un anti-microbien efficace à la fois contre les levures, les bactéries et les moisissures. Il inactive des enzymes vitales pour ces microorganismes, provoquant ainsi leur mort. **VELCORIN®** permet une pasteurisation à froid lors de la mise en bouteille, apportant qualité et sécurité microbiologique lors de l'embouteillage. Il optimise la filtration et l'usage du SO₂.

VELCORIN® stoppe le développement des *Brettanomyces*. C'est une alternative au sorbate de potassium et à la Flash Pasteurisation.

Le **VELCORIN®** s'hydrolyse après son addition. Après quelques heures, il n'est plus présent dans le milieu.

Après hydrolyse, le **VELCORIN®** ne présente aucun risque pour le consommateur.

Le **VELCORIN®** n'a pas d'incidence sur le goût ou l'odeur des liquides dans lequel il est utilisé.

APPLICATIONS

- Pour tous les types de vins : vins tranquilles rouges, blancs, rosés, vins effervescents et vins aromatisés,
- Vins sans alcool,
- Cidres,
- Boissons sans alcool.

MODE et DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi pour vin : 125 à 200 mg/L selon la charge microbienne, le style de vin et les populations microbiennes visées.

Dose maxi légale autorisée sur vin : 200 mg/L.

Dose maxi légale autorisée sur les boissons autres que le vin (dont les boissons sans alcool) : 250 mg/L.

Le **VELCORIN®** ne peut être additionné qu'à l'aide d'un automate de dosage agréé par Lanxess, et manipulé par du personnel formé. La personne qui manipule les bouteilles de **VELCORIN®** doit porter des gants et des lunettes de protection.

Le **VELCORIN®** est autorisé dans de nombreux pays pour un large éventail de boissons très diverses. Il revient à la personne chargée de l'élaboration de se renseigner sur les homologations locales aussi bien pour la fabrication que pour l'import/export.



025/2024 – 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

SAS au capital de 1.315.600 € - N° SIRET 572 224 863 00041 - N° RCS Reims 572 224 863 - Ident. TVA FR 29 572 224 863

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage alimentaire, œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONS DE SECURITE

Le **VELCORIN®** est toxique par inhalation.

Le **VELCORIN®** irrite la peau, les muqueuses des yeux. Il provoque des irritations des voies respiratoires, voire des réactions asthmatiques chez les sujets prédisposés.

Le **VELCORIN®** provoque des brûlures.

Le **VELCORIN®** est nocif en cas d'ingestion.

CONDITIONNEMENT

6 kg et 25 kg.

CONSERVATION

Risque de solidification en dessous de 17°C.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.