

## **Stérilisant des vins : Anti-levures, Anti-bactéries, Anti-moisissures**

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. Très efficace contre les levures, il agit également sur les bactéries et les moisissures. Il inactive des enzymes vitales pour ces microorganismes, provoquant ainsi leur mort.

### **Caractéristiques :**

Liquide incolore d'odeur légèrement piquante.

Teneur en DMDC : mini 99,8%

Carbonate de diméthyle : max 0,2%

Chlore: max 3mg/kg

Température de solidification : 17°C

Densité : 1,25g/cm<sup>3</sup>

### **Propriétés :**

Le **Velcorin®** est un antimicrobien efficace à la fois contre les levures, les bactéries et les moisissures. Il permet une stérilisation à froid lors de la mise en bouteille. Il est autorisé en Europe au moment du conditionnement, pour la stabilisation microbiologique des vins contenant au moins 5g/L de sucres.

Aux Etats-Unis, il est utilisé pour stériliser les vins avant la mise, pour détruire les populations de *Brettanomyces* dans les moûts ou les vins, ou pour diminuer la pression microbienne dans les moûts.

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.

### **Mode et dose d'utilisation :**

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

Dose d'emploi : 75 à 200mg/L (dose maximale en Europe) selon la charge microbienne, le style de vin et les populations microbiennes visées.

Selon les pays, le **Velcorin®** n'est pas autorisé sur tous types de vins (se référer à la réglementation en vigueur). Dans l'union européenne, son utilisation est également autorisée pour le cidre, le poiré, les vins de fruits, le vin à teneur réduite en alcool et les boissons à base de vin.



### **Conditions de sécurité :**

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 :**

Bouteille en verre revêtue d'un film plastique de 3 kg ou de 25 kg.

### **Stockage :**

Entre 20 et 30°C dans les récipients d'origine fermés. Risque de solidification en dessous de 17°C.

## **SOFRALAB TECHNOLOGIES**

79, AV. A A Thévenet - BP 1031 Magenta

51319 Epernay Cedex - FRANCE