

### Hart gegen Keime in Hard Seltzer

Velcorin-Technologie von LANXESS stabilisiert Trendgetränk effizient und zuverlässig

**Köln, 12. Januar 2021** – Hard Seltzer hat sich in den USA bereits als beliebtes Trendgetränk etabliert. Nun erobert das alkoholhaltige Sprudelwasser auch Europa und die übrige Welt.

Zielgruppengerechte Marketingkonzepte und Internetauftritte bescherten diesem neuen Getränkesegment seit 2018 in Nordamerika jährliche Wachstumsrekorde. Um die kalorienärmere Alternative zu Wein und Bier auf effiziente und ökonomische Weise mikrobiologisch zu stabilisieren, können sich Hersteller dieser Produkte auf die bewährte Velcorin-Technologie von LANXESS verlassen. Dank Kaltentkeimung haben Hefen, Schimmelpilze oder Bakterien keine Chance, Haltbarkeit und Geschmack dieser Hip-Getränke zu beeinträchtigen.

Zur Herstellung von Hard Seltzer wird Wasser karbonisiert, zudem minimal gesüßt und neben etwas Alkohol mit – meist natürlichen – Aromen versetzt.

#### Velcorin – es kommt, wirkt und verschwindet

Keime sind in der Umwelt allgegenwärtig – so auch bei der Herstellung und Abfüllung von Getränken. Um Kontaminationen, insbesondere im sensiblen Bereich der Abfüllung zu gewährleisten, bietet sich die Kaltentkeimung mit Velcorin (Dimethyldicarbonat, DMDC) an. Sie gelingt selbst bei geringen Einsatzmengen des Wirkstoffs hoch effizient. Das gilt bei Hard Seltzer ebenso wie bei anderen mikrobiologisch anfälligen Getränkekategorien, etwa Bier- oder Weinmischprodukten. Der relativ geringe Alkoholgehalt von Hard Seltzer zwischen vier und sechs Prozent reicht nicht aus, um das Wachstum von produktschädlichen Mikroorganismen zuverlässig zu verhindern.

#### LANXESS AG

Ansprechpartner:  
Ilona Kawan  
Corporate Communications  
Pressesprecherin Fachmedien  
50569 Köln  
Deutschland

Telefon +49 221 8885-1684  
[ilona.kawan@lanxess.com](mailto:ilona.kawan@lanxess.com)

Seite 1 von 4

Velcorin wird dem Getränk unmittelbar vor der Abfüllung zudosiert. Der Wirkstoff gelangt durch die Zellwand ins Innere von Hefe-, Pilz- oder Bakterienzellen und inaktiviert dort lebenswichtige Enzyme, sodass die Zellen absterben. Überschüssiges DMDC reagiert innerhalb weniger Stunden mit dem im Getränk enthaltenen Wasser. Im Zuge dieser Hydrolyse entstehen lediglich geringe Mengen Methanol und Kohlendioxid, die als natürliche Bestandteile auch in vielen Obst- und Gemüsesäften sowie Wein vorkommen. Velcorin selbst ist im Endprodukt nicht mehr nachweisbar und nimmt somit keinerlei Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften des Getränks.

Der Einsatz von Velcorin ist für eine Vielzahl unterschiedlicher Getränke in Europa, den USA und vielen weiteren Ländern zugelassen. Wichtige Gremien, darunter der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss der EU, die Food and Drug Administration (FDA) der USA und das Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) von FAO und WHO, haben die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Verwendung von DMDC dokumentiert.

### **Universell einsetzbare Dosiertechnik**

Schon sehr geringe Mengen Velcorin wirken rasch und sicher. Die exakte Dosierung erfordert eine zuverlässige Technologie. Dazu bietet LANXESS neben dem Wirkstoff auch die geeignete, ausgereifte Dosiertechnik und das zugehörige Servicepaket an. Dieses schließt technische Fragen ebenso ein, wie die Unterstützung in der Anwendungstechnik, etwa bei der mikrobiologischen Analytik oder beispielsweise Anlagenaudits. Dosieranlagen von LANXESS lassen sich einfach und kostengünstig sowohl in neue als auch in bestehende Abfüllanlagen integrieren und optional mit deren Automatisierungstechnik verknüpfen. Dabei werden Abfüllleistungen von 600 bis ca. 72.000 Liter pro Stunde unterstützt. Auch hinsichtlich der eingesetzten Getränkebehälter gibt es keine Einschränkungen, egal ob es sich um Glas- oder PET Flaschen, Dosen, Poches (Aluminiumbeutel) oder Getränkekartons handelt, Velcorin ist

#### **LANXESS AG**

Ansprechpartner:  
Ilona Kawan  
Corporate Communications  
Pressesprecherin Fachmedien  
50569 Köln  
Deutschland

Telefon +49 221 8885-1684  
ilona.kawan@lanxess.com

Seite 2 von 4

kompatibel mit allen Verpackungsarten. Das bringt höchste Flexibilität in jeder Hinsicht, wie sie gerade im Zuge der Produktentwicklung und Markteinführung entscheidend ist.

Ausführliche Informationen zu der Kaltenkeimungstechnologie von LANXESS bietet der Internetauftritt <http://velcorin.de>.

LANXESS ist ein führender Spezialchemie-Konzern, der 2019 einen Umsatz von 6,8 Milliarden Euro erzielte und aktuell rund 14.400 Mitarbeiter in 33 Ländern beschäftigt. Das Kerngeschäft von LANXESS bilden Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von chemischen Zwischenprodukten, Additiven, Spezialchemikalien und Kunststoffen. LANXESS ist Mitglied in den führenden Nachhaltigkeitsindizes Dow Jones Sustainability Index (DJSI World und Europe) und FTSE4Good.

### **Zukunftsgerichtete Aussagen**

Diese Mitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen einschließlich Annahmen, Erwartungen und Meinungen der Gesellschaft sowie der Wiedergabe von Annahmen und Meinungen Dritter. Verschiedene bekannte und unbekannt Risiken, Unsicherheiten und andere Faktoren können dazu führen, dass die Ergebnisse, die finanzielle Lage oder die wirtschaftliche Entwicklung von LANXESS AG erheblich von den hier ausdrücklich oder indirekt dargestellten Erwartungen abweicht. Die LANXESS AG übernimmt keine Gewähr dafür, dass die Annahmen, die diesen zukunftsgerichteten Aussagen zugrunde liegen, zutreffend sind und übernimmt keinerlei Verantwortung für die zukünftige Richtigkeit der in dieser Erklärung getroffenen Aussagen oder den tatsächlichen Eintritt der hier dargestellten zukünftigen Entwicklungen. Die LANXESS AG übernimmt keine Gewähr (weder direkt noch indirekt) für die hier genannten Informationen, Schätzungen, Zielerwartungen und Meinungen, und auf diese darf nicht vertraut werden. Die LANXESS AG übernimmt keine Verantwortung für etwaige Fehler, fehlende oder unrichtige Aussagen in dieser Mitteilung. Dementsprechend übernimmt auch kein Vertreter der LANXESS AG oder eines Konzernunternehmens oder eines ihrer jeweiligen Organe irgendeine Verantwortung, die aus der Verwendung dieses Dokuments direkt oder indirekt folgen könnte.

### **Hinweise für die Redaktionen:**

Alle LANXESS Presse-Informationen sowie die dazugehörigen Fotos finden Sie unter <http://presse.lanxess.de>. Aktuelle Fotos vom Vorstand sowie weiteres Bildmaterial zu LANXESS stehen Ihnen zur Verfügung unter: <http://fotos.lanxess.de>.

Weitere Informationen rund um die Chemie von LANXESS finden Sie in unserem Webmagazin unter <http://webmagazin.lanxess.de>.

**Folgen Sie uns** auf Twitter, Facebook, LinkedIn und YouTube:

[http://www.twitter.com/lanxess\\_deu](http://www.twitter.com/lanxess_deu)  
<http://www.facebook.com/LANXESS>

### **LANXESS AG**

Ansprechpartner:  
Ilona Kawan  
Corporate Communications  
Pressesprecherin Fachmedien  
50569 Köln  
Deutschland

Telefon +49 221 8885-1684  
[ilona.kawan@lanxess.com](mailto:ilona.kawan@lanxess.com)

Seite 3 von 4

<http://www.linkedin.com/company/lanxess>  
<http://www.youtube.com/lanxess>

## Bild



Die Velcorin-Technologie von LANXESS stabilisiert Hard Seltzer effizient und zuverlässig. Dank Kaltentkeimung haben Hefen, Schimmelpilze oder Bakterien keine Chance, Haltbarkeit und Geschmack dieser Hip-Getränke zu beeinträchtigen. Foto: LANXESS AG

## LANXESS AG

Ansprechpartner:  
Ilona Kawan  
Corporate Communications  
Pressesprecherin Fachmedien  
50569 Köln  
Deutschland

Telefon +49 221 8885-1684  
[ilona.kawan@lanxess.com](mailto:ilona.kawan@lanxess.com)

Seite 4 von 4