

Technologien für sichere Getränke

Artikel vom 16. Oktober 2025

Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG

Auf der Drinktec stellte Lanxess mit »Velcorin« und »Nagardo« zwei leistungsstarke Lösungen zur mikrobiologischen Stabilisierung von Getränken vor. Beide Produkte – einzeln oder kombiniert angewendet – sorgen für hohe Produktsicherheit, Ressourcenschonung sowie Kosteneffizienz.



Symbolbild: Lanxess.

Getränkehersteller suchen aufgrund steigender Energie- und Rohstoffkosten sowie zur besseren Anlagenauslastung flexible und effiziente Technologien, denn mikrobiologische Stabilität bleibt eines der zentralen Qualitätskriterien bei Getränken.

Neue Perspektiven für alkoholfreie Biere und Weine

Der Trend zu alkoholfreien Bieren und Weinen stellt neue Anforderungen in Bezug auf die mikrobiologische Sicherheit. »Nagardo« von Lanxess bietet dabei eine natürliche

Alternative zur Tunnel- oder Kammerpasteurisation von alkoholfreien Bieren in Flaschen oder Dosen und liefert zudem noch anhaltenden Schutz im Fassbierbereich. Für alkoholfreien Wein ist »Velcorin« als effektive Lösung etabliert. Die Zulassung von »Nagardo« für den Weinbereich befindet sich laut Hersteller in Vorbereitung. Bei alkoholfreien Spirituosen empfiehlt das Unternehmen den kombinierten Einsatz beider Produkte: Während »Velcorin« mittels Dosieranlage mengenproportional unmittelbar vor der Abfüllung zugesetzt wird, lässt sich »Nagardo« als Vorlösung auch schon bei der Produktausmischung zugeben.

Natürliche Lösung ergänzt bewährte Technologie

»Velcorin« ist seit über 40 Jahren eine energieeffiziente Methode zur mikrobiologischen Stabilisierung konventionell kaltabgefüllter Getränke. Die Handhabung ist einfach, denn es kann mithilfe der eigens von Lanxess entwickelten Dosiertechnik in nahezu jede bestehende oder neue Getränkeabfüllanlage integriert werden. In der neuesten Anlagengeneration werden neben zusätzlichen Softwarefunktionen künftig Coriolis-Massedurchflussmesser von Endress+Hauser verbaut. Damit eröffnen sich weitere Möglichkeiten in der Maschinendiagnostik und vorbeugenden Instandhaltung. Daneben erweitert »Nagardo« als innovatives und natürliches Konservierungsmittel das Angebot. Der Wirkstoff wird aus dem tropischen Pilz *Dacryopinax spathularia* gewonnen. Durch einen natürlichen Fermentationsprozess produziert dieser hochreine Glykolipide, die bereits in niedrigen Dosierungen (2...50 mg/l) gegen Hefen, Schimmelpilze und Bakterien wirken, ohne das Geschmacksprofil zu beeinflussen.

Thermostabilität ermöglicht flexiblen Einsatz

Mit seiner thermostabilen Eigenschaft schützt »Nagardo« auch gezielt vor hitzeresistenten Sporenbildnern wie *Alicyclobacillus* oder *Byssochlamys*. Das natürliche Konservierungsmittel wird im Produktionsprozess typischerweise bereits vor der Hitzebehandlung als wässrige Lösung zugeführt. Dadurch schließt es eine Lücke bei der Heißabfüllung oder der Tunnelpasteurisierung, da der Schutz auch nach der thermischen Behandlung anhält. Die Anwendung ist unkompliziert und lässt sich flexibel in bestehende Prozesse einbinden. Seit der Markteinführung wächst das Einsatzspektrum stetig. Zu Beginn standen karbonisierte und stille Erfrischungsgetränke im Fokus, während »Nagardo« heute auch in alkoholfreien Bieren, Kombucha und auch bei der Oberflächenbehandlung von Lebensmitteln wie Granatapfelkernen, Wurst und Käse zur Anwendung kommt.



Lanxess Deutschland GmbH
Infos zum Unternehmen

Lanxess Deutschland GmbH

Kennedyplatz 1
D-50569 Köln

0221 8885-0

velcorin@lanxess.com

