

LANXESS auf der Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie

- **Sichere Dosiertechnik und effektive Kaltentkeimungstechnologie „Made in Germany“ zur Abfüllung von Softdrinks und Wein**
- **Erstmals mit zwei Ständen auf der drinktec in München vertreten**
- **Vorstellung von Velcorin auch auf der parallel stattfindenden internationalen Weintechnologiemesse SIMEI@drinktec**

Köln – Der Geschäftsbereich Material Protection Products (MPP) von LANXESS ist erstmals mit zwei Ständen auf der drinktec vertreten. Die Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie findet vom 11. bis 15. September 2017 in München statt. Dort präsentiert das Unternehmen in Halle B1, Stand 502, seine effektive Kaltentkeimungstechnologie für Softdrinks. Auf der Weintechnologiemesse SIMEI@drinktec, die parallel zur drinktec stattfindet, tritt LANXESS in Halle C3, Stand 225 auf, um Velcorin als oenologisches Verfahren zur Stabilisierung von Wein vorzustellen.

„Velcorin kann in sehr vielen Getränkekategorien eingesetzt werden. Von kohlenensäurehaltigen Erfrischungsgetränken, Eistee und safthaltigen Getränken bis hin zu Sport- und Energydrinks sowie in Biermischgetränken, Cider und Wein“, sagt Ingo Broda, Leiter des Geschäftsfelds Beverage Technology bei MPP. „Wir sind daher zuversichtlich, an dem globalen Wachstum des Getränkemarkts weiter zu partizipieren.“

Für einen steigenden Mengenabsatz in der Getränkeindustrie sorgt unter anderem die wachsende Weltbevölkerung und das veränderte Konsumverhalten in den aufstrebenden Volkswirtschaften. Die Experten des britischen Marktforschungsinstituts Euromonitor International prognostizieren laut VDMA (Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e.V.) für die Produktkategorie Softdrinks

LANXESS AG

Ansprechpartner:
Ilona Kawan
Corporate Communications
Pressesprecherin Fachmedien
50569 Köln
Deutschland

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

Seite 1 von 5

ein Wachstum des weltweiten Handelsvolumens um 18 Prozent bis 2020. Für die größte Marktregion Asien wird sogar ein Zuwachs von 29 Prozent erwartet. Der globale Mengenabsatz wird für 2020 auf 790 Milliarden Liter beziffert.

Weinkonsum steigt weltweit – Velcorin wächst mit

Das weltweite Handelsvolumen von Wein ist zwischen 2009 und 2014 um fünf Prozent auf knapp 28 Milliarden Liter gewachsen. Nach Einschätzung des Marktforschungsinstituts Euromonitor wird der globale Absatz von Wein bis 2019 um weitere neun Prozent zulegen – vornehmlich in den Regionen mit derzeit noch geringem Pro-Kopf-Konsum. So werde der Absatz vor allem in der heute bereits zweitstärksten Region Asien bis 2019 um 21 Prozent zulegen. Höhere verfügbare Einkommen und veränderte Konsumgewohnheiten sorgen dort für die steigende Beliebtheit von Wein.

„Wir wollen auch in dieser Getränkekategorie mit dem Markt wachsen – insbesondere in den Trendsegmenten der lieblichen und alkoholfreien Weine sowie bei Weinmischgetränken. Mit unseren leistungsfähigen Produkten und unserem globalen Serviceangebot haben wir die besten Voraussetzungen dafür“, unterstreicht Broda. „Wir bieten mit Velcorin nicht nur eine wirksame Lösung zur Kaltentkeimung von Getränken an, sondern in Kombination mit unseren Dosieranlagen einen Komplettservice. Das schließt auch die Instandhaltung der Geräte ein“, betont Broda. LANXESS bietet darüber hinaus Labor- und Praxistests, Anlagenbegutachtungen sowie Beratung bei Registrierungen. Ausführliche Informationen bietet der Internetauftritt <http://www.velcorin.de>.

Sicher abgefüllt

Keime wie Hefen, Schimmelpilze und Bakterien sind bei der Abfüllung von Getränken allgegenwärtig: In der Raumluft, in Produktionsanlagen, im Verschluss und im Getränk selbst. Sie

LANXESS AG

Ansprechpartner:
Ilona Kawan
Corporate Communications
Pressesprecherin Fachmedien
50569 Köln
Deutschland

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

Seite 2 von 5

beeinträchtigen nicht nur die sensorischen Eigenschaften der Getränke, sondern können auch zu einer gesundheitlichen Gefährdung der Konsumenten führen. Velcorin ist schon bei niedrigster Dosierung hoch wirksam gegen schädigende Mikroorganismen und schützt das Produkt vor Verderb.

Als eine der Top-Technologien zur Getränke stabilisierung hat sich die Kaltentkeimung mit Velcorin weltweit erfolgreich durchgesetzt. Die Zugabe erfolgt unmittelbar vor der Abfüllung des Getränks. Das LANXESS-Produkt dringt in die Zellen der Mikroorganismen ein und inaktiviert deren Schlüsselenzyme. Nach der Zugabe zum Getränk zerfällt Velcorin rasch in geringste Mengen Methanol und Kohlendioxid, die als natürliche Bestandteile in vielen Getränken wie Obst- und Gemüsesäften sowie Wein vorhanden sind. Das Stabilisierungsmittel beeinflusst weder Geschmack noch Geruch oder Farbe des Getränks. „Diese wichtigen Produktvorteile haben insbesondere Oenologen in der ganzen Welt überzeugt, die Jahr für Jahr einen hohen Standard bei der Weinherstellung erreichen müssen“, betont Broda.

Für die exakte Zugabe zum Getränk sorgen Dosieranlagen der Reihe Velcorin DT Touch. Die hochwertigen, in Deutschland gefertigten Dosieranlagen erfüllen die hohen Reinheitsanforderungen der Getränkeindustrie. „Ihre Handhabung ist einfach und sicher. Auf der drinktec präsentieren wir auf beiden LANXESS-Ständen unsere Modelle“, kündigt Broda an. Die modernen Dosieranlagen können leicht in neue oder bestehende Getränke-Produktionslinien integriert werden und es ist nur eine geringe Erstinvestition erforderlich.

„Weltwirtschaftsgipfel“ für die Getränkeindustrie

In der Branche gilt die seit 1951 stattfindende drinktec als „Weltwirtschaftsgipfel“. Die Hersteller präsentieren die neuesten Technologien rund um die Herstellung, Abfüllung und Verpackung von Getränken aller Art – Rohstoffe und logistische Lösungen inklusive. Zulieferer aus aller Welt treffen hier auf Produzenten und

LANXESS AG

Ansprechpartner:
Ilona Kawan
Corporate Communications
Pressesprecherin Fachmedien
50569 Köln
Deutschland

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

Seite 3 von 5

Dienstleister jeder Größenordnung für die Segmente Getränke und Liquid Food. Erwartet werden in diesem Jahr rund 1.600 Aussteller und etwa 70.000 Besucher.

2017 integriert die drinktec zum ersten Mal die SIMEI@drinktec, dadurch wächst die belegte Hallenfläche auf über 150.000 Quadratmeter an. Die internationale Ausstellung für Kellerei- und Flaschenabfüllmaschinen SIMEI (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento) gilt als die weltweit führende Messe für Weintechnologie. Sie wird künftig alle vier Jahre mit der drinktec in München stattfinden. Dabei behält die SIMEI ihren Zwei-Jahres-Turnus bei und wechselt fortan zwischen München und Italien, wo sie 1963 in Mailand ins Leben gerufen wurde.

LANXESS ist ein führender Spezialchemie-Konzern, der 2016 einen Umsatz von 7,7 Milliarden Euro erzielte und aktuell rund 19.200 Mitarbeiter in 25 Ländern beschäftigt. Das Unternehmen ist derzeit an 75 Produktionsstandorten weltweit präsent. Das Kerngeschäft von LANXESS bilden Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von chemischen Zwischenprodukten, Additiven, Spezialchemikalien und Kunststoffen. Mit ARLANXEO, einem Gemeinschaftsunternehmen mit Saudi Aramco, ist LANXESS zudem führender Anbieter für synthetischen Kautschuk. LANXESS ist Mitglied in den führenden Nachhaltigkeitsindizes Dow Jones Sustainability Index (DJSI World) und FTSE4Good.

Köln, 10. Juli 2017
kaw (2017-00060)

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

LANXESS AG

Ansprechpartner:
Ilona Kawan
Corporate Communications
Pressesprecherin Fachmedien
50569 Köln
Deutschland

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

Seite 4 von 5

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>. TV-Footage finden Sie unter <http://globe360.net/broadcast.lanxess/>.

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.facebook.com/LANXESS>

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

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

LANXESS AG

Ansprechpartner:
Ilona Kawan
Corporate Communications
Pressesprecherin Fachmedien
50569 Köln
Deutschland

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

Seite 5 von 5

Bild



Die Kaltentkeimung mit Velcorin von LANXESS schützt Getränke vor schädigenden Mikroorganismen und erhält den natürlichen Geschmack. Foto: LANXESS AG