



VERONESE comemora seu centenário

A Veronese Produtos Químicos, com sede em Caxias do Sul, RS, completou em junho de 2011 cem anos de existência. Alcança o seu centenário sob a gestão da mesma família e com a mesma linha de produtos principais: ingredientes para a indústria de alimentos e de bebidas.

A ORIGEM

Com a vinda dos imigrantes italianos para o Rio Grande do Sul a partir de 1880, na já primeira década do século XX, o vinho era o principal produto da região. O posterior desenvolvimento da indústria metal-mecânica, setor que hoje destaca Caxias do Sul no cenário internacional, foi decorrente das necessidades de máquinas e equipamentos gerados principalmente pela indústria vinícola.

Melhorar a qualidade e a durabilidade do vinho, produzido por vinhas rústicas americanas (as mudas de cepas europeias trazidas pelos imigrantes não resistiram às pragas e a evolução das cepas híbridas), era algo de importância capital, pois além do consumo local, o vinho era transpor-

tado e vendido para outros mercados, como São Paulo.

Luiz Veronese, filho de imigrante italiano que na época se tornou um importante vinicultor, dedicou-se a melhorar a qualidade do vinho então produzido. Verificou que através da matéria tartárica oriunda do processo de vinificação, poderia produzir insumos para a indústria de alimentos e de bebidas.

Em 1910, realizou viagem à Itália, onde adquiriu equipamentos e material de laboratório, bem como muitos Tratados de Química. Seria possível agora, a partir da matéria tartárica, fabricar estes insumos. Em 1911, fundou a empresa Veronese.

Além do ácido tartárico e do cremor de tártaro que se destinava à indústria de alimentos, produziu e revendeu diversos outros produtos com a mesma finalidade: melhorar a qualidade do vinho. Enfrentava muitos problemas técnicos e comerciais. O mercado ainda era nascente e havia a necessidade de convencer a clientela sobre as vantagens da aplicação dos produtos. Durante a primeira grande guerra, a empresa quase quebrou.

Vem da época da formação da Veronese a relação de confiança entre a empresa e as vinícolas da região do



vinho gaúcho, através da parceria que perdura por 100 anos. Como até hoje faz, a Veronese adquire os resíduos vînicos ricos em matéria tartárica e fornece produtos corretores para os produtores de vinho.

Anualmente, coleta os resíduos vînicos de mais de 360 fontes de produção. Vem assim contribuindo para o meio ambiente de toda a região do vinho, pois ao longo dos anos seria muito provável que esses resíduos tivessem sido descartados diretamente na natureza sem muitos cuidados. Por outro lado, a sua atuação tem permitido que resíduos do processo de vinificação se transformem em moeda de troca para os vinicultores.

A EXPANSÃO DE MERCADO

A partir da década de 60, com o gradual desenvolvimento industrial brasileiro e ingresso de empresas multinacionais, a Veronese incorporou outros segmentos de mercado. Além dos segmentos de alimentos e de bebidas não alcoólicas, outros novos foram incorporados, como o farmacêutico, essências e fragrâncias, celulose, produção de vidros planos, tratamento de metais, entre outros.

Vem desse período a consolidação

da sua linha de produção em três divisões de negócio:

Tartaratos:

Ácido tartárico
Vitivinicultura: Correção da acidez de vinhos.
Indústria alimentícia: Fabricação de su-

ção de pectinas e gelatinas. É utilizado como estabilizante, regulador de acidez e sequestrante. Outras aplicações na indústria química e para tratamento de superfícies (galvanoplastia).

Taninos (ou ácido tânico)

Indústria Alimentícia: Estabilização físico-química da cerveja, clareamento de vinhos e aromas em bebidas.

Propriedades antibacteriana, antioxidante, antienzimática e adstringente.

Outras aplicações na indústria farmacêutica, essências, indústria química e indústria do couro.

Dióxido de enxofre

Vitivinicultura: Agente conservante e antifermmentativo.

Indústria Alimentícia: Fabricação de sucos e refrescos. Facilitador na maceração de cereais para a obtenção do amido.

Outras aplicações na indústria de papel e celulose, indústria química, indústria de vidros planos, de lâmpadas, tratamento de efluentes e outros.

Atua também com derivados do dióxido de enxofre: metabissulfito de sódio, metabissulfito de potássio, bisulfito de sódio e bissulfito de amônia.

ORIENTAÇÃO PARA O MERCADO

A partir da década de 80 a temática passou a concentrar-se na tecnologia e o foco no atendimento às demandas específicas dos clientes. Cada divisão de produtos (Tartaratos, Taninos e Dióxido de Enxofre), recebeu, a seu tempo, expressivo desenvolvimento tecnológico: expansão de volumes, melhorias da qualidade e alinhamento com as crescentes exigências dos Sistemas de Gestão de Qualidade de clientes, e com as demandas dos órgãos ambientais e



cos, refrescos, caramelos de frutas e produtos de pastelaria. Panificação: Evitar pigmentos não desejados que se formam no processo de panificação, mantendo a cor original do produto; coadjuvante no processo de emulsificação e estabilização da levedura. Indústria farmacêutica: Utilizado como adjuvante farmacêutico (agente tampão, componente ácido e estabilizante nos pós e comprimidos efervescentes).

Aplicado ainda na indústria têxtil, de cosméticos e indústria química.

Cremor de tártaro

Indústria Alimentícia: Utilizado como fermento químico em produtos de panificação, retarda a cristalização de caldas de açúcares e atua também como secante para balas e caramelos - Sal de seignette (ou tártaro duplo de sódio e potássio).

Indústria alimentícia: fabrica-



outros reguladores. Hoje a empresa é certificada para *HACCP* (para Tartaratos e Taninos) e *ISO 9001/2008* para a estocagem e distribuição de Dióxido de Enxofre Liquefeito.

Alem da sua sede em Caxias do Sul, mantém para a Divisão Dióxido

de Enxofre, uma unidade industrial em São Marcos, Distrito de Caxias, e uma unidade distribuidora em Taubaté, no interior do Estado de São Paulo.

A partir da virada do terceiro milênio, os produtos químicos Veronese ingressaram no mercado internacional. A interlocução corporativa atende hoje aos padrões globalizados de negócios. Os produtos Veronese são exportados para países de quatro continentes.

Após 100 anos de história, a Veronese é uma empresa antiga, mas dinâmica, alinhada aos tempos da economia globalizada e com um projeto de futuro: uma nova planta industrial em área de 186 hectares, projetada de modo a ser um agronegócio sustentável e que visa aproveitar também outro resíduo da indústria de vinhos e sucos de uva - *o bagaço de uva* - para produção de álcool alimentício e o óleo de sementes de uva em escala industrial.

O efluente do processo de tartaratos foi cientificamente caracterizado como um rico adubo, ao mesmo tempo fertilizante e corretor de solo. Além da produção industrial, com a contribuição deste adubo (através de

fertirrigação), o novo projeto contempla a produção agrícola planejada de modo a manter o equilíbrio da fauna e flora nativas.

Ao longo destes 100 anos, ocorreram muitas crises políticas, econômicas e sociais, duas guerras mundiais, a guerra fria, duas ditaduras no país, todos os planos econômicos brasileiros e as crises internacionais. Mudaram conceitos, modas, hábitos e costumes, evoluiu a tecnologia em todos os setores da vida e da convivência humana, os meios de informação. Ao atravessar estes mares, ora sob bom tempo ora enfrentando tempestades, a Veronese vem provando a competência em ajustar-se ao ambiente em constante mudança, mantendo o seu comprometimento com a qualidade, a ética e meio ambiente. Esta é a principal razão da sua longevidade.



Veronese Produtos Químicos

www.veronese.com.br