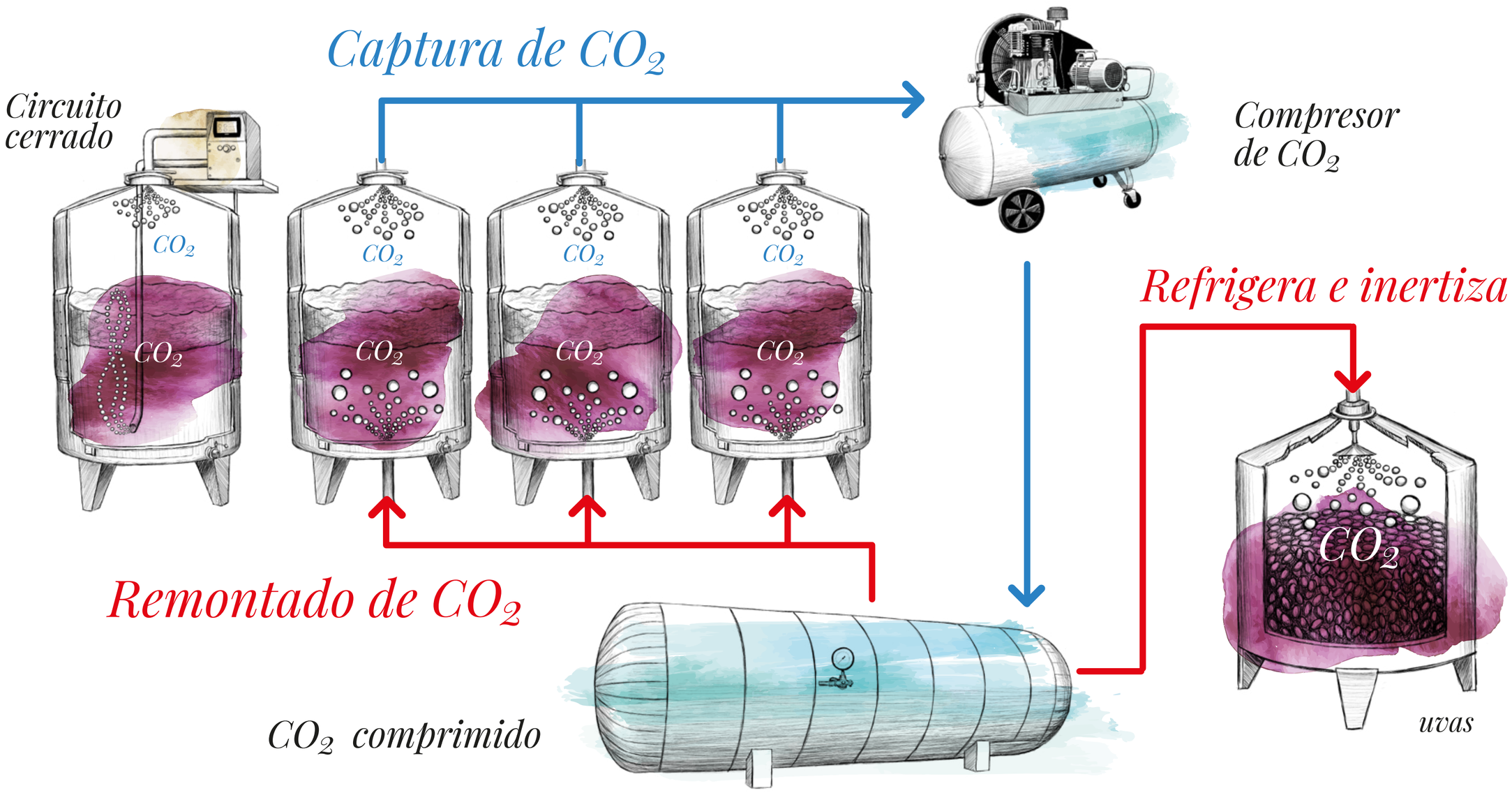
Captura y reutilización de CO_2 en bodega.

Contexto

La fermentación de la uva libera CO_2 a la atmósfera. Por otra parte, las bodegas consumen CO_2. Aprovechar este CO_2 en la bodega reduce las emisiones y promueve la economía circular.

Objetivo principal

Reducir las emisiones de CO_2 mediante su captura durante la fermentación y su reutilización en los procesos de la bodega.



Se han implementado dos sistemas complementarios de captura de CO_2: uno portátil OSIRIS, que captura el CO_2 de la fermentación y lo reutiliza en el remontado del mosto, y un sistema fijo de mayor capacidad, que almacena el CO_2 comprimido para usarlo en otros procesos además del remontado, como la inertización en bodega y la aplicación de choques térmicos. El sistema fijo incluye compresores, un secador frigorífico, un kit de filtrado, un depósito de almacenamiento y una lanza y manguera para su distribución. Además, dispone de un control automatizado que optimiza las horas de compresión, aprovechando los excedentes de energía solar, lo que mejora la eficiencia y reduce la huella de carbono. Se estima que se reutilizarán al menos 500kg de CO_2 anuales, promoviendo una economía circular y reduciendo las emisiones de CO_2.

El proyecto LIFE CLIMAWIN ha recibido financiación del Programa LIFE de la Unión Europea en virtud del acuerdo de subvención 101113948 — LIFE22-CCM-ES-CLIMAWIN. Sin embargo, los puntos de vista y opiniones expresados son únicamente los de los autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o CINEA. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

Cofinanciado por la Unión Europea

Presupuesto total: 994.195,02 €
Financiación: 596.516,82 €

101113948-LIFE22-CCM-ES-CLIMAWIN