



ELABORACIÓN

Aprovechamiento del CO₂ de la fermentación



✓ PRÁCTICA EN USO

INTRANOX

www.intranox.com
info@intranox.com



Localización:
Logroño (La Rioja)



Radio de acción:
Global

Ambitos de acción y relevancia

- Desarrollo de productos y bienes que sustituyan sus materias por otras más sostenibles.
- Diseño y producción de bienes que simplifiquen y reduzcan el número de materiales utilizados, facilitando así un mayor rendimiento durante el proceso de reciclaje.
- Circularidad en procesos productivos.

Durante la fermentación del mosto en los depósitos se genera Dióxido de Carbono (CO₂), el cual se emite a la atmósfera y contribuye al cambio climático.

Con el método patentado OresteO, este gas se capta y extrae del depósito, se comprime y se seca en otro depósito y desde ahí se aprovecha en otros procesos de elaboración del vino, por ejemplo en el remontado, ahorrando de esta forma costes de compra de dicho gas comprimido, tiempo necesario para dicho proceso y energía.

Al mezclar sin procesos mecánicos, se consigue una rotura y homogeneización del sombrero con un trabajo más suave de las pieles, logrando una mayor transferencia de materia colorante en el vino, por lo que se consiguen mejoras organolépticas en los caldos.

También se puede usar para inertizar los depósitos, así como en técnicas de maceración pre-fermentativa o crianza sobre lías post- fermentación.

Otra ventaja es que se favorece una mayor homogeneización dentro de los depósitos, siendo la temperatura del sombrero más homogénea, consiguiendo así un mayor control de la temperatura del mismo, reduciendo el consumo de energía en las camisas de refrigeración.

Objetivos y retos:

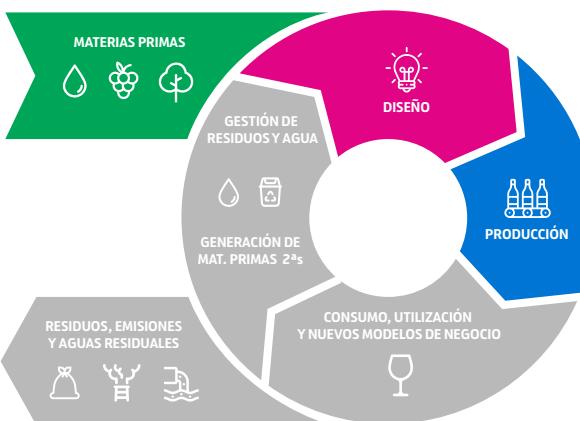
- Reducir el gasto de energía en la elaboración del vino.
- Recuperar el CO₂ como gas residual para posterior procesos de vinificación.
- Reducir el consumo sulfuroso en los vinos.
- Reducir de la emisión de gases de efecto invernadero a la atmósfera.

Resultados principales:

- Reducción de la potencia energética necesaria en remontados (un 55-75%) y por tanto un menor consumo eléctrico.
- Aumento de la maceración pelicular y extracción de compuestos.
- Mejora organoléptica de los vinos.
- Mejora en la eficiencia de procesos de intercambio de calor (ahorro del 25% de energía).
- Reducción del tiempo de fermentación del vino.

Dificultades y oportunidades:

- Aprovechamiento de un gas que se pierde en la atmósfera para aplicarlo en fases de elaboración del vino.
- Reducción de la huella de carbono.
- Aumento de productividad y calidad.
- Eficiencia energética.



Principios de economía circular



Objetivos de desarrollo sostenible

