



Programa de Desarrollo Rural de La Rioja

NOMBRE DEL EQUIPO DE INNOVACIÓN (EI)	IMPLANTACIÓN DE NUEVAS ESTRATEGIAS DE ECODISEÑO Y LIMPIABILIDAD PARA LA REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE AGUA Y ENERGIA EN EL PROCESO DE ELABORACION DEL VINO EN BASE A LOS INDICES DE SOSTENIBILIDAD DE VIÑEDO (SOSTEVIN)
AÑO DE CREACIÓN	2021
DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS POR EL EQUIPO DE INNOVACIÓN	El equipo de innovación prevé la realización de los siguientes trabajos: -Evaluación del ecodiseño higiénico -Estudio de las contaminaciones ambientales - Limpieza de superficies mediante bio-luminiscencia por ATP -Integración de tecnologías en la limpieza de barricas - Desarrollo de Índices de sostenibilidad - Implantación Tecnología IOT, de control y gestión inteligente del consumo de agua, gas y energía - Análisis de fitosanitarios en uva/vino y tierra de viñedo.
EFFECTOS ESPERADOS A ALCANZAR	Se espera alcanzar la aplicación del ecodiseño en los puntos críticos de control del ciclo productivo del vino, para lo que se trabajará en base al potencial de carga microbiana de la uva distintos protocolos de ecodiseño del ciclo de elaboración. Para ello, se parte con la base del conocimiento adquirido en anteriores actuaciones de I+D llevadas a cabo de manera conjunta por los integrantes del Equipo de Innovación. Se pretende generar un protocolo de limpieza y desinfección, que permita ahorrar agua y energía en el proceso. Se incorporarán nuevas tecnologías para facilitar el proceso de Limpieza y Desinfección en los PCC (puntos críticos de control) aprovechando la incorporación de la energía generada por las placas solares, e introduciendo nuevas tecnologías de trabajo como el ozono, aplicación de agua peroxidada para disminuir la variable vapor frente a otras tecnologías más eficientes desde el punto de vista energético y la incorporación de soluciones digitales de monitoreo de consumos.
Nº MIEMBROS DEL EI	Dos



Programa de Desarrollo Rural de La Rioja

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS	<p>Bodegas Riojanas S.A., es una pyme innovadora fuertemente comprometida con la sostenibilidad y el medio ambiente lo que les lleva a introducir continuamente proyectos y soluciones que consoliden este compromiso. Bodegas Riojanas aplica el concepto sostenibilidad en todos sus pilares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preservación ambiental: Cenicero “un mar de Viñas”, fue uno de los principales focos de crecimiento de la vitivinicultura riojana en el siglo XVIII. En la actualidad es la mayor jurisdicción de viñedo de la Rioja Alta, con más de 2.000 has, lo que significa “1ha/ habitante de Cenicero”. Es un territorio conocido por su historia y tradición, una zona vitivinícola digna de proteger por su riqueza paisajística, su biodiversidad, la apuesta por las variedades autóctonas, y su patrimonio cultural asociado al mundo del vino. • Biodiversidad: Fomentamos entre nuestros pequeños viticultores la aplicación de acciones encaminadas a promover la viticultura regenerativa e integrada. Apostamos por implementar TICs que faciliten la gestión de las explotaciones. Apostamos por el uso de técnicas de lucha biológica y por el conocimiento metagenómica del suelo. • Desarrollo humano y la inclusión social, apostamos por la equidad y la potenciación de los individuos. Por ello colaboramos con entidades como Asprodema, Once. Apoyamos el papel de la mujer en el mundo rural y en la ciencia. • Economía: Apoyamos a los jóvenes potenciando el relevo generacional de la viticultura familiar; a las empresas locales. <p>Laboratorios Excell Ibérica S.L fue creada en 2008 en Logroño, La Rioja, gracias a la cooperación de figuras conocidas del mundo del vino francés y español. El laboratorio centra su actividad en la realización de ensayos analíticos a terceros dentro del área agroalimentaria. El laboratorio cuenta con 7 trabajadores en plantilla.</p> <p>La empresa cuenta con varias subsecciones ubicadas en el mismo laboratorio en Logroño, La Rioja: Sala de fermentaciones, laboratorio de análisis físico-químicos, laboratorio de cromatografía gaseosa y cromatografía líquida, laboratorio de microbiología, laboratorio de análisis sensorial y sala de reuniones.</p> <p>Laboratorios Excell se ha especializado en determinadas acciones dentro del control de calidad del sector vitivinícola, de bebidas y empresas auxiliares del sector como corcheras, tonelerías etc. Así, entre su cartera de servicios se encuentran análisis como cómo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda y cuantificación contaminantes en productos agroalimentarios: como pesticidas o compuestos responsables de defectos organolépticos del vino (fenoles, haloanisoles, etc.). -Control de la contaminación atmosférica por halofenoles y haloanisoles -Control de calidad en el encorchoado del vino -Análisis sensoriales, microbiológicos y físico-químicos <p>Desde junio de 2014 laboratorios Excel Ibérica cuenta con la acreditación otorgada por ENAC en la normativa ISO 17025 para la realización de ensayos en productos agroalimentarios definidos en su anexo técnico.</p> <p>Laboratorios Excell está implicada en varios programas de estudios y en líneas de investigación a nivel nacional y europeo, estando al servicio de la innovación permanente. Puede intervenir en la concepción, la formulación, desarrollo o en la caracterización de productos, pero también en la elaboración de nuevas técnicas analíticas o de nuevos modos de elaboración de vinos y otros alimentos.</p> <p>El Equipo de Innovación SOSTEVIN surge por la agrupación de dos empresas del sector agroalimentario para las que la I+D es clave en sus respectivos modelos de negocio y a ella dedican un importante esfuerzo de recursos, tanto humanos como económicos, teniendo un gran potencial de desarrollo, tanto a nivel regional, como nacional e internacional. Ambos socios son productores de bienes y servicios de alto valor añadido y la conformación del presente Equipo de Innovación supone una diversificación y complementariedad para el tejido económico local/ y regional riojano.</p>
SECTOR OBJETIVO DEL EQUIPO (Agricultura, Ganadería, Silvicultura, Industria Alimentaria, etc.)	Industria Alimentaria
OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE	
CORREO DE CONTACTO	nataliaolarte@bodegasriojanas.com / apalacios@labexcell.es