



Elaboración de ginebra con extractos de la vinificación



www.larioja.org/innovacion



PROYECTO PILOTO

BODEGAS RIOJANAS
www.bodegasriojanas.com/idi/
info@bodegasriojanas.com

DESTILERIAS RIOJANAS
www.destileriasriojanas.com
info@destileriasriojanas.com



Localización:
Cenicero (La Rioja)



Radio de acción:
La Rioja

Durante la fermentación del vino escapan sin control a la atmósfera gases producidos por las levaduras, no son gases inodoros, ya que contienen en mayor o menor parte componentes aromáticos, propios de la cepa de levadura y de la variedad de uva.

A través del proyecto "Gin Rioja", se intentan aprovechar tales extractos aromáticos procedentes de la fermentación de la uva y elaborar un ginebra con el más puro sabor Rioja.

Se recuperan estos gases con un sistema integrado en los depósitos y se almacenan para su posterior análisis y reintegración en ginebra.

Gracias a este estudio, se han logrado integrar nuevas tecnologías de alta eficiencia energética, que reducen las emisiones de gases efecto invernadero al canalizar un importante flujo de CO₂ que se recupera o redirige para ser utilizado en diversas aplicaciones.

Objetivos y retos:

- Reducir la emisión de CO₂ a la atmósfera.
- Intercambiar recursos con otras empresas.
- Recuperar una material y convertirlo en materia prima para otra industria del sector.

Resultados principales:

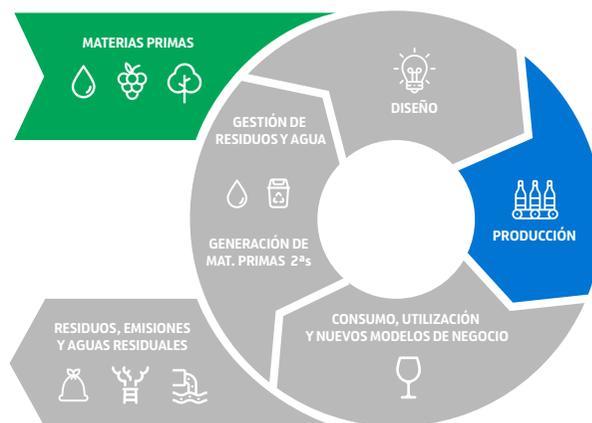
- Validación de una tecnología que fomenta modelos de producción con menor impacto.
- Se han conseguido separar dos tipos de complejos volátiles, aromas flor y aromas secundarios ,para aplicación como acompañante aromático en otros productos.
- Mejora de protocolos de vinificación y elaboración de bebidas espirituosas en ambos sistemas productivos de ambas empresas.

Dificultades y oportunidades:

- Proceso complejo para su transferibilidad y repetitividad.
- Reconocimiento de subproductos/materias primas secundarias.
- Problemas de cantidad.
- Proceso innovador que depende de la materia prima inicial con lo que es difícil repetir la extracción aromática.

Ambitos de acción y relevancia

- Desarrollo de productos y bienes que sustituyan sus materias por otras más sostenibles. (Procesos que aprovechan materiales y subproductos de otras organizaciones y/o procesos).
- Circularidad en procesos productivos (Producción siguiendo criterios de eficiencia para la circularidad).



Principios de economía circular



RECUPERAR

Objetivos de desarrollo sostenible

