

objetivo del proyecto

- Potenciar y promover nuevas técnicas de producción respetuosa en viña y bodega, integrando calidad con respeto al medio ambiente.

acciones del proyecto

- Buenas Prácticas de Carácter Técnico en Viticultura/ Vinicultura
- Control y Certificación
- Ciclo de vida del vino
- Formación
- Prototipo

prototipo

Sinergy 03 es un prototipo diseñado para realizar las funciones en la viña de despallido, almacenamiento y transporte de la uva vendimiada manualmente, proporcionando en todas estas tareas comodidad al viticultor.

Accionado y arrastrado por un tractor es válido para todo tipo de explotaciones vitícolas. Debido a su elevado grado de adaptabilidad, es posible acoplar sistemas para refrigerar, regular la temperatura, dosificar sulfuroso, etc.

Dispositivos principales:

- Tolva de recepción de capacidad variable.
- Despalilladora horizontal.
- Tanque de almacenamiento y transporte.
- Bomba centrífuga de paletas y de pistón eléctrico.



Gobierno de La Rioja
Ministerio de Agricultura

Beneficiario: Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial
Dirección General de Gestión Ambiental

Redes: Agricultura y Desarrollo Económico
Instituto de Gestión de La Rioja

Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja

Entidad de Control, Certificación y Servicios Agroalimentarios (ECOVA)

sinergia

calidad y respeto
al medio ambiente
prototipo sinergy 03

proyecto
LIFE SINERGIA
LIFE05-0005

LIFE, es el único Instrumento Comunitario dedicado exclusivamente al apoyo y desarrollo de la Política Medioambiental de la Unión Europea, resultando así una herramienta eficaz para la consolidación de La Rioja como Comunidad moderna, situada a la vanguardia de la protección del Medio Ambiente

innovaciones y ventajas

PARA EL VITICULTOR

- Mejora de la calidad de la vendimia.
- Almacenamiento de la vendimia en perfectas condiciones de asepsia, temperatura y ausencia de luz.
- Minimización de la transferencia de sabores y olores astringentes por la separación previa del raspón, aumento de la concentración de aromas y sabores, disminución de las oxidaciones, retardo del comienzo de la fermentación, entre otras.
- Cuidado de la cepa y del racimo por practicar una vendimia manual menos agresiva.
- Facilita la descarga efectuada por los vendimiadores aumentando la seguridad y prevención laboral.
- Reducción del volumen de la vendimia transportada a la bodega, así como el número de transportes a la misma, mejorando considerablemente el tiempo de vendimia.
- Empleo en otras labores agrícolas (riego, etc.).

PARA EL VINICULTOR

- Mejora de la calidad del Producto Final.
- Reducción del tiempo de entrada de la vendimia en bodega, agilizando el proceso de descarga de la misma.
- Sistema de descarga multifuncional (tolva de recepción o depósito de fermentación).
- Eliminación del proceso de despalado, evitando la posterior gestión del raspón.
- Eliminación de la generación de olores, insectos y contaminaciones del suelo.
- Posibilidad de trasvase a depósito por gravedad o bombeo.
- Viabilidad de uso del tanque como depósito de almacenamiento fuera del periodo de vendimias.

PARA EL MEDIO AMBIENTE:

- Mejora de los parámetros medioambientales consecuencia directa de la implantación de nuevas tecnologías vitivinícolas.
- Aporte adicional de materia orgánica a las viñas.
- Reducción de las emisiones atmosféricas, por un menor número de desplazamientos a bodega.
- Reducción de consumo energético en operaciones de bodega.
- Eliminación de la gestión de residuos (raspón).

