

Biorrefinerías, valor para desechos como hollejos, pepitas de uva y lías de fermentaciones vinícolas

Usamos cookies en nuestro sitio web para brindarle la experiencia más relevante al recordar sus preferencias y repetir las visitas. Al hacer clic en "Aceptar", acepta el uso de TODAS las cookies. Sin embargo, puede visitar la Configuración de cookies para proporcionar un consentimiento controlado.

([Leer mas](#))

[Ajustes de Cookies](#)

[ACEPTAR](#)

[Home](#) / [Tecnoalimentalia](#) / Biorrefinerías, valor para desechos como hollejos, pepitas de uva y lías de fermentaciones vinícolas

La elaboración de vino de mesa da lugar a una cantidad anual de unos 18 millones de metros cúbicos de subproductos al año en España. Se estima que de cada 100 kg de vino producido se generan 25 kg de residuos de la uva, que incluirían



suscríbete



[archivo](#)

Español



Contacta | Suscríbete | Accede a

ainia

TECNOLOGÍAS ▾

INNOVACIÓN ▾

SECTORES ▾

CONSUMER ▾

PUBLICAMOS ▾

AINIA ▾

servicios online

potenciales beneficios para la salud, hoy muy demandados por la industria de alimentación, nutracéutica y farmacéutica.

AINIA NETWORK ▾



A lo anterior se unen prácticas ya muy implantadas en muchas bodegas y cooperativas como **destilar los residuos de vinificación para obtener alcohol destilado, rectificado y/o aguardiente.**

Lo que viene: Biorrefinerías vinícolas

Gracias al avance de las tecnologías hoy es posible un **enfoque integrado y sostenible para el aprovechamiento de los subproductos de la industria vitivinícola** que combine, por un lado, la reducción del impacto mediambiental de los residuos y, por otro, la obtención de nuevos

Usamos cookies en nuestro sitio web para brindarle la experiencia más relevante al recordar sus preferencias y repetir las visitas. Al hacer clic en "Aceptar", acepta el uso de TODAS las cookies. Sin embargo, puede visitar la Configuración de cookies para proporcionar un consentimiento controlado.

(Leer mas)

[Ajustes de Cookies](#)[ACEPTAR](#)

Iniciativas de interés: El proyecto Clamber de Castilla-La Mancha

En AINIA estamos trabajando para un proyecto innovador en Castilla-La Mancha, **Clamber**, orientado a **conseguir la valorización integral de hollejos, pepitas de uva y lías de fermentación vinícolas.** Este proyecto, promovido por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y en concreto por el **Centro de Investigación de la Vid y el Vino del Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha** (antes Instituto de la Vid y el Vino, IVICAM), nace para fomentar la bioeconomía en la región y persigue el desarrollo de la investigación aplicada para las Pymes.



Español



Contacta | Suscríbete | Accede a

múltiples y complejos tratamientos, aplicando diferentes tecnologías

servicios online

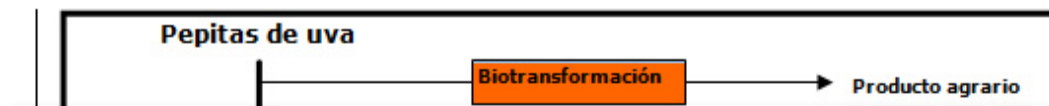
ainia TECNOLOGÍAS ▾ INNOVACIÓN ▾ SECTORES ▾ CONSUMER ▾ PUBLICAMOS ▾ AINIA ▾

biotransformación; tecnologías de digestión anaerobia ...), a fin de

obtener el máximo rendimiento y mínimo impacto ambiental de cada residuo y de cada proceso, solamente alcanzable desde un enfoque de gestión global. Y todo ello llevado a escala industrial considerando costes, rendimientos y estudio de mercado potencial para los nuevos bioproductos.

AINIA NETWORK ▾

En el siguiente gráfico se resume el análisis de alternativas de valorización integral para el caso concreto de las semillas de uva, como ejemplo de los efectuados para cada materia prima.

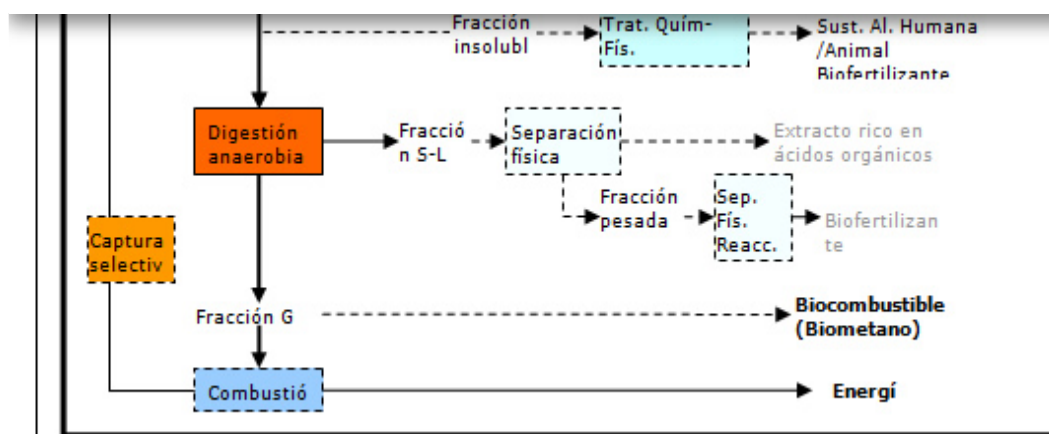


Usamos cookies en nuestro sitio web para brindarle la experiencia más relevante al recordar sus preferencias y repetir las visitas. Al hacer clic en "Aceptar", acepta el uso de TODAS las cookies. Sin embargo, puede visitar la Configuración de cookies para proporcionar un consentimiento controlado.

(Leer mas)

Ajustes de Cookies

ACEPTAR



Obtención de bioproductos de hollejos, semillas de uva y lías de vinificación

De la valorización del hollejo, las semillas de uva y lías de fermentación estamos obteniendo en una primera fase piloto:



Español



Contacta | Suscríbete | Accede a

• **Extractos polifenólicos que son antioxidantes naturales de alto** servicios online
ainia TECNOLOGÍAS ▾ INNOVACIÓN ▾ SECTORES ▾ CONSUMER ▾ PUBLICAMOS ▾ AINIA ▾

• **Biofertilizantes** (mediante bioproducción o biotransformación

conseguimos bioproductos para uso agrícola, de gran potencial para plantas). **AINIA NETWORK** ▾

- **Biogás** para la generación de energía renovable que utilizar en los propios procesos productivos, mejorando así la sostenibilidad medioambiental y energética.

En una segunda etapa vamos a escalar los resultados obtenidos en escala piloto a escala demostrativa.

La industria vitivinícola en Castilla – La Mancha implica a más de 250 bodegas y unas 220 cooperativas vitivinícolas. Así pues, tiene una elevada capacidad para agrupar cantidades importantes de materias primas de

Usamos cookies en nuestro sitio web para brindarle la experiencia más relevante al recordar sus preferencias y repetir las visitas. Al hacer clic en "Aceptar", acepta el uso de TODAS las cookies. Sin embargo, puede visitar la Configuración de cookies para proporcionar un consentimiento controlado.

([Leer mas](#))

[Ajustes de Cookies](#)

[ACEPTAR](#)

La definición final del proceso integrado (considerando costes, rendimientos y estudio de mercado) va orientada a un escalado industrial que nos va a permitir demostrar que esta biorrefinería vinícola es sostenible y viable económicamente (condiciones de proceso, volúmenes, precio de venta de los bioproductos, concentraciones a obtener...).

AINIA cuenta con más de 20 años de experiencia en el **desarrollo de procesos que implican la valorización de los subproductos de la uva**; dominamos la práctica totalidad de las tecnologías requeridas en la valorización integral de estos subproductos, tanto a nivel de laboratorio, como de desarrollo y escalado de procesos y hasta la realización a maquila de procesos de extracción supercrítica de sustancias de valor en la planta industrial de fluidos supercríticos con la que contamos, **Altex**.



Español



Contacta | Suscríbete | Accede a

valorizar los subproductos de su industria, contacte con nosotros.

servicios online

ainia TECNOLOGÍAS ▾ INNOVACIÓN ▾ SECTORES ▾ CONSUMER ▾ PUBLICAMOS ▾ AINIA ▾

AINIA NETWORK ▾

Contacte con nuestro experto:

Josep Martínez
Marketing Intelligence
ainia centro tecnológico
jmartinez@ainia.es
961 36 60 90

Categorías: **Tecnoalimentalia**, **Tecnología**Etiquetas: **altex**, **bioeconomía**, **biorrefinería**, **clamber**, **fsc**, **innovación y****desarrollo**, **valorización de residuos**, **vigilancia tecnológica**

Usamos cookies en nuestro sitio web para brindarle la experiencia más relevante al recordar sus preferencias y repetir las visitas. Al hacer clic en "Aceptar", acepta el uso de TODAS las cookies. Sin embargo, puede visitar la Configuración de cookies para proporcionar un consentimiento controlado.

(Leer mas)

[Ajustes de Cookies](#)[ACEPTAR](#)

COGNITIVAS, DE
INSPECCIÓN Y DE
RECICLAJE, TENDENCIAS...

20 enero, 2021

FUNDACION REPSOL Y
FUNSEAM ACERCAN LAS
OPORTUNIDADES QUE...

21 octubre, 2020

3 PROYECTOS DE
SOBRE BIOECONOMÍA
CIRCULAR

14 octubre, 2020

*Acerca de* **AINIA** (2150 artículos)

Email

AINIA NETWORK ▾ 

Teléfono

Empresa

Población

Mensaje

☐ He leído y acepto las condiciones de la [Política de Privacidad](#)

Enviar

Tecnologías	+
Innovación	+
Sectores	+
Consumer	+
Publicamos	+
AINIA	+
AINIA Network	+

Otros sitios de AINIA

Sede Central
Parque Tecnológico de Valencia
c/ Benjamin Franklin, 5-11
E46980 Paterna
Tel. 96 136 60 90

Además estamos en ...
Alicante, Barcelona, Bilbao, Granada, Madrid, Vigo y Zaragoza

Contactar 

[Español](#)[Contacta](#) | [Suscríbete](#) | [Accede a](#)[servicios online](#)[ainia](#) [TECNOLOGÍAS](#) [INNOVACIÓN](#) [SECTORES](#) [CONSUMER](#) [PUBLICAMOS](#) [AINIA](#)[AINIA NETWORK](#) [ainia © 2016](#) | [aviso legal](#)[política de privacidad](#) | [política de](#)[cookies](#)[| política de redes sociales](#) |[transparencia y buen gobierno](#)[Privacy](#) - [Terms](#)