

Adega de Palmela apoia projeto que pretende reutilizar emissões de CO2 produzidas na indústria vinícola

13 de Outubro, 2021

Até 2025, a Adega de Palmela vai acolher o projeto europeu REDwine com o objetivo de implementar um novo modelo de negócio de economia circular nas produções de vinho, que produz biomassa de microalgas ao utilizar os efluentes gasosos e líquidos na fermentação do vinho.

Segundo uma nota divulgada pela marca de vinhos, o projeto REDwine pretende demonstrar a viabilidade técnica, económica e ambiental, reutilizando as emissões de CO2 produzidas na indústria vinícola ao transformar carbono da produção de vinho em biomassa com diferentes aplicações. Desta forma, a Adega de Palmela cedeu o espaço para que os equipamentos se encontrem instalados para recolher e armazenar os efluentes gasosos e líquidos de um fermentador de vinho com 20 mil litros de capacidade. Neste momento, detém instalado uma versão “experimental” do que será a versão final, lê-se no comunicado.

Segundo a Adega de Palmela, os equipamentos introduzidos produzem microalgas, reutilizando 90% do dióxido de carbono que resulta da fermentação do vinho (processo em que o açúcar das uvas é transformado em álcool), tendo como intuito produzir ingredientes sustentáveis a um custo competitivo para formulações de alimentos (proteínas e ácidos gordos), cosméticos (peptídeos, óleos ricos em carotenóides e polissacarídeos activos), agricultura (hidratos de carbono como bio-estimulantes para a videira) e produção de vinho (proteínas para clarificação do vinho).

Posteriormente, será instalado um equipamento de conversão do CO2 em gelo seco, para que possa ser usado nas uvas dos associados e desta forma preservar melhor a sua qualidade, havendo ainda espaço para o engarrafamento de CO2, usado para vinhos frisantes ou vendido para outras indústrias alimentares.

A marca de vinhos da região de Setúbal junta-se, assim, ao projeto candidatado a nível europeu pela AVIPE, que conta com seis pilares: desenvolvimento do modelo de negócio inovador; captura, armazenamento e fornecimento de gases de escape de fermentação; cultivo de clorela usando CO2 e efluentes líquidos da indústria do vinho; bio-refinaria de clorela e produtos de consumo; segurança, sustentabilidade e avaliação social; e captação de mercado e comercialização.

Para Luís Silva, enólogo da Adega Cooperativa de Palmela esta iniciativa “demonstra que os valores da Adega de Palmela estarão sempre de braços dados com a inovação e a sustentabilidade, que é uma preocupação crescente em todos os parâmetros e importante para o presente e futuro das empresas e das pessoas.”

Já Miguel Cachão, coordenador do projeto REDwine, acredita que “este projeto mostra que a região, e a atividade vinícola, pode estar na vanguarda do combate às alterações climáticas, fomentado ao mesmo tempo a sustentabilidade. Para além da Adega de Palmela, o projeto conta ainda com os contributos de outros 10 parceiros sendo um deles o IPS.”