

Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera viti-enologica

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

UVA PRETIOSA

Tematica

Gestione dei sottoprodotti agricoli

Focus Area

5c) Favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiali di scarto e residui e altre materie grezze non alimentari ai fini della bioeconomia

Informazioni

Periodo

2019 - 2021

Durata

32 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Toscana

Comparto

Viticultura

Localizzazione

ITI14 - Firenze

ITI1A - Grosseto

Costo totale

€352.006,96

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP010: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Toscana

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Gestione di rifiuti, sottoprodotti e scarti di produzione

Sito web

<http://www.uvapretiosa.eu/>



Obiettivi

Ottimizzare lo sfruttamento delle materie prime prodotte in vigna, secondo uno schema circolare per valorizzare le componenti nobili dei sottoprodotti e rimettere in gioco gli scarti finali per produrre energia, restituendoli, infine, alla vite sotto forma di nutrimento. Nello specifico:

- aumentare la redditività, la competitività, la diversificazione, grazie allo sviluppo di nuovi prodotti con valore di mercato (estratti da uva immatura, vinaccia e feccia - vini di qualità da vinaccia e feccia di vinificazione, olio da vinacciolo di elevata qualità);
- realizzare prototipi e implementare protocolli operativi per la valorizzazione dei sottoprodotti e il riutilizzo degli scarti.

Risultati

I risultati preliminari delle analisi effettuate sulle fecce hanno permesso di attestare che esse sono interessanti da un punto di vista energetico (circa 390 mc di metano per ton di sostanza secca organica), non esercitano effetto batteriostatico o battericida sui microorganismi e di conseguenza possono essere utilizzate per la produzione del biogas.

I prossimi passi consentiranno di indagare sugli aspetti logistici ed economici legati alla produzione, raccolta e conferimento delle fecce all'impianto di produzione di biogas, verificando nel dettaglio la quantità di fecce compatibile con il buon funzionamento dell'impianto e il contenuto in acqua idoneo per il trasferimento dalla cantina all'impianto utilizzando una cisterna.

Inoltre, sono state realizzate delle prove per la produzione di olio da vinaccioli. Il macchinario è in grado di trattare circa kg 300 di vinaccia in tempi rapidi. L'essiccamento del vinacciolo deve poi essere effettuato rapidamente, portando il seme al 10 - 12 % di umidità per consentire l'estrazione dell'olio. Nei prossimi mesi si lavorerà al perfezionamento di tale operazione che risulta ancora lunga.

Stato del progetto
completato

Attività

Saranno introdotte tecnologie e tecniche di lavorazione innovative. In particolare, sarà affrontato il trasferimento di innovazione per la valorizzazione dei seguenti sottoprodotti: uva immatura, Vinaccia, Feccia, Vinaccioli.

L'introduzione delle innovazioni sarà attuata attraverso:

- visite in campo, in cantina, in azienda;
- adattamento prototipi;
- prove di collaudo;
- campi dimostrativi;
- riunioni.

Secondo un'ottica circolare di immissione e recupero ottimale delle risorse, gli scarti finali dei suddetti processi saranno riutilizzati per produrre energia da biogas e, infine, il residuo sarà compostato e utilizzato per ridare sostanza organica al suolo.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Beringer Blass Italia srl - Castello di Gabbiano	Via di Gabbiano 22 50024 San Casciano di Val di Pesa - Loc. Mercatale FI Italia	055 821053	castellogabbiano@castellogabbiano.it
Partner	Società Agricola San Lorenzo Green Power srl	Via Aurelia Antica 50 58100 Grosseto GR Italia		info@greenpowersl.com
Partner	Società Agricola Isole e Olena srl	Località Isole 1 50021 Barberino Val D'elsa FI Italia	055 8072763	office@isoleolena.it
Partner	Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali	Piazzale delle Cascine 18 50144 Firenze FI Italia	055 2755658	direttore@gesaaf.unifi.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente	Piazzale delle Cascine 19 50144 Firenze FI Italia	055 2755700	segreteria@dispaa.unifi.it
Partner	ERATA - Ente Regionale di Assistenza Tecnica in Agricoltura	Via degli Alfani 67 50121 Firenze FI Italia	055 293354	fedtosca.erata@confagricoltura.it
Partner	Vinidea Srl	Piazza 1° Maggio 20 29028 Ponte dell'Olio PC Italia	0523 876423	info@vinidea.it

Innovazioni

Descrizione

Il progetto UVA PRETIOSA intende affrontare le tematiche di riutilizzo dei sottoprodotti della filiera viti-enologica secondo uno schema circolare che consente di valorizzare le componenti nobili dei sottoprodotti e di rimettere in circolo gli scarti finali per produrre energia per elevare la sostenibilità economica ed ambientale del processo.

I risultati preliminari delle analisi effettuate sulle fecce hanno permesso di attestare che esse sono interessanti da un punto di vista energetico (circa 390 mc di metano per ton di sostanza secca organica), non esercitano effetto batteriostatico o battericida sui microorganismi e di conseguenza possono essere utilizzate per la produzione del biogas.

I prossimi passi consentiranno di indagare sugli aspetti logistici ed economici legati alla produzione, raccolta e conferimento delle fecce all'impianto di produzione di biogas, verificando nel dettaglio la quantità di fecce compatibile con il buon funzionamento dell'impianto e il contenuto in acqua idoneo per il trasferimento dalla cantina all'impianto utilizzando una cisterna.

Inoltre, sono state realizzate delle prove per la produzione di olio da vinaccioli. Il macchinario è in grado di trattare circa kg 300 di vinaccia in tempi rapidi. L'essiccamento del vinacciolo deve poi essere effettuato rapidamente, portando il seme al 10 - 12 % di umidità per consentire l'estrazione dell'olio. Nei prossimi mesi si lavorerà al perfezionamento di tale operazione che risulta ancora lunga.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
sito web del progetto	http://www.uvapretiosa.eu	Sito web

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Video di presentazione del progetto	https://www.youtube.com/watch?v=XCyDhYceOZ0	Materiali utili
Video del webinar Uso di uva immatura per vini senza solfiti e valorizzazione di vinaccioli	https://www.youtube.com/watch?v=WIGzNtBfifS	Materiali utili
Relazione finale del progetto UVA PRETIOSA	http://www.uvapretiosa.eu/intranet/libretti/0/20614-PS-GO%2011-2017%20UVA%20PRE...	Materiali utili
Registrazioni del webinar tenutosi il Venerdì 8 aprile	http://www.uvapretiosa.eu/it/documenti/valorizzazione_della_vinaccia_d_uva_espe...	Materiali utili
Manuale delle buone pratiche di marketing	http://www.uvapretiosa.eu/it/documenti/manuale_delle_buone_pratiche_di_marketin...	Materiali utili
L'olio di vinaccioli e la filiera vitivinicola: soluzioni tecniche ed opportunità di mercato - Risultati del progetto	http://www.uvapretiosa.eu/it/documenti/l_olio_di_vinaccioli_e_la_filiera_vitivi...	Materiali utili
Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera viti-enologica: uso del biodigestato per migliorare l'efficienza del vigneto - Risultati del progetto	http://www.uvapretiosa.eu/it/documenti/valorizzazione_dei_sottoprodotti_della_f...	Materiali utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Prove di utilizzo di un estratto di uva immatura in alternativa alla solforosa per la maturazione in legno di vino Sangiovese - Risultati del progetto	http://www.uvapretiosa.eu/it/documenti/prove_di_utilizzo_di_un_estratto_di_uva_...	Materiali utili
Vini senza solfiti aggiunti addizionati di estratto di uva immatura: una valutazione della sostenibilità economica dell'innovazione del processo alla luce delle tendenze di mercato - Risultati del progetto	http://www.uvapretiosa.eu/it/documenti/vini_senza_solfiti_aggiunti_addizionati_...	Materiali utili