



TORRES & EARTH.

www.torresearth.com

NOTA DE PRENSA

Bodegas Torres investiga cómo reutilizar el CO2 de la fermentación para luchar contra el cambio climático

Experimenta con tecnologías en colaboración con empresas y universidades para minimizar su huella de carbono

Vilafranca del Penedès, 19 de octubre 2017.- Bodegas Torres ve en la captación y reutilización del CO2 de la fermentación del vino una oportunidad para minimizar su huella de carbono y limitar los efectos del cambio climático. La bodega familiar del Penedès quiere ir un paso más allá en su compromiso ambiental de reducir en un 30% sus emisiones de CO2 por botella del 2008 al 2020, y marca el camino hacia un compromiso de 'Carbon Neutral'.

Bodega Torres coincide con los expertos en que la única forma de mantener las emisiones a un nivel que evite subidas de temperatura media por encima de los 2°C acordados en la COP 21 de París, que para el sector vitivinícola ya serían muy críticos, es limitar la concentración de CO2 en la atmósfera mediante el desarrollo de tecnologías que permitan la captura y reutilización de dichos gases.

Por este motivo, Bodegas Torres investiga y apoya el desarrollo de tecnologías de CCR (Carbon Capture and Reuse) en colaboración con universidades y empresas tecnológicas, para buscar vías de aprovechamiento del CO2 producido. Para estos colaboradores, la bodega constituye un campo de pruebas idóneo para el estudio y desarrollo de este tipo de tecnologías por la disponibilidad de grandes cantidades de CO2 altamente concentrado generado durante la fermentación alcohólica y la disponibilidad, también, de energías renovables en la bodega.

Los proyectos en los que está trabajando Bodegas Torres se presentaron ayer a los medios de comunicación en un acto en Vilafranca del Penedès que presidió Miguel A. Torres, junto con el equipo de medio ambiente. Según el presidente de Bodegas Torres: *"El sector vinícola tiene en sus manos la capacidad de abanderar la adopción de tecnologías de captación y reutilización de CO2 para reducir de manera importante las emisiones. Esto implica, ciertamente, un cambio de paradigma y es un camino largo y necesario –pero también viable-, si queremos llegar a ser una bodega de cero emisiones en un plazo de 10 a 15 años"*.

Usos alternativos al CO2 de la fermentación

El equipo de medio ambiente de Bodegas Torres ha realizado ensayos con ocho tecnologías distintas que plantean usos alternativos al CO2 que se produce durante la fermentación, algunas de las cuales pueden ser implementadas a nivel industrial mientras otras están en fase

de desarrollo. Estas tecnologías podrían agruparse en tecnologías de captación biológica y captación química. En el primer grupo, se situarían, por ejemplo, las microalgas que podrían utilizarse como biomasa; la fertilización carbónica o la generación de carbón vegetal (biochar). En el segundo grupo, los proyectos se agrupan en función de lo que se obtiene del proceso, ya sea energía o productos.

Para la obtención de energía, se han realizado pruebas con Power to gas (obtención de hidrógeno mediante la electrólisis del agua con electricidad proveniente de energías renovables) o metanación (transformación de CO₂ e hidrógeno en metano empleando microorganismos metanógenos – productores de metano). En el caso de los productos, el CO₂ se puede usar, por ejemplo, para obtener bicarbonato o como base de síntesis de carbonatos orgánicos cíclicos para obtener disolventes.

En definitiva, los ensayos realizados en Bodegas Torres pretenden mostrar el abanico de posibilidades que plantean estas tecnologías como solución de futuro para combatir el cambio climático, especialmente cuando se combinan entre sí, y la necesidad de apoyar el desarrollo de estas tecnologías para acelerar su implementación a gran escala.

El aumento de las temperaturas hace que la vendimia se avance año tras año, lo que podría afectar a la calidad de los vinos e incluso modificar el mapa vitícola. Por ello, la lucha contra el cambio climático es, desde 2008, uno de los ejes principales de la política ambiental de Bodegas Torres. Hasta el mes de junio, la bodega ha reducido un 18,9% las emisiones de CO₂ por botella en todo su alcance, desde la viña al transporte final, mediante la implementación de medidas de eficiencia energética, energías alternativas y transporte eco-eficiente, entre otras actuaciones.

Para más información:

Isabel Vea · Directora de comunicación nacional

Tel. +34 93 817 78 64 · +34 93 817 74 00 · M. +34 610 70 88 32

ivea@torres.es · www.torres.earth