

## 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 despallado, 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.



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

**Sección:** Agricultura y Desarrollo Sostenible  
Instituto de Gestión de La Rioja

Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja

Entidad de Control, Certificación y Servicios Agroalimentarios (CCVSA)

# sinergia

calidad y respeto al medio ambiente  
prototipo sinergy 03

proyecto LIFE SINERGIA  
LIFE05-ENV/0033

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.).

## innovaciones y ventajas

### 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).

