



ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

Sostenibilità e innovazione nella filiera vitivinicola

<http://www.sostinnovi.eu>



Vini senza acido solforico (SO2), con chitosana (KT) ed acido ascorbico (AA) e centrifuga.

Localizzazione della buona pratica	Reggio Emilia Emilia-Romagna Italia
Lingua originale della buona pratica	Italiano
Area	Innovazione e investimenti
Partners	Università degli Studi di Bologna - CIRI-AGRO Università degli studi di Modena e Reggio Emilia - INTERMECH-MORE C.R.P.V. Centro Ricerche Produzioni Vegetali Università degli Studi di Parma - SITEIA-Parma
Settore	Cibo e bevande
Target Groups	Aziende viticole, cantine
Tipo di finanziamento	Pubblico
Livello di Applicazione	Filiera
Ambito tematico	Approccio Integrato per Filiera o Settore
Durata	Da Aprile 2016 a Luglio 2018

Motivazione

Verificare lo "stato dell'arte" della circolarità della filiera vitivinicola nella Regione Emilia-Romagna ed introdurre l'innovazione nella gestione delle pratiche aziendali.

Descrizione

Gestione della vigna con droni e robot a terra, valutando la maturazione con smartphone, per modulare le attività sulle esigenze.

Sostituzione dell'SO2 con chitosano e protocolli in grado di eliminarla quasi del tutto.

Dealcolazione del vino con sistemi a membrana.

Produzione di succhi d'uva stabilizzati a freddo.

Valorizzazione degli scarti con gassificatori che danno energia termica, elettrica e biochar; produzione bioplastiche e di materiali per l'edilizia alleggeriti.

ICT - Uso di una rete di sensori per il monitoraggio della fermentazione.

Monitoraggio del vigneto e del risparmio energetico.

Risultati

Monitoraggio dei vigneti con multirobot equipaggiati di sistema di navigazione / rilevazione visuale; determinazione puntuale di parametri d'interesse su viti e uva con smartphone; sviluppo di protocolli di monitoraggio innovativi; analisi comparata basata su tutte le informazioni disponibili su cloud. Sistemi sostenibili per la riduzione del contenuto di SO2 in enologia; produzione sostenibile di vini gradevoli a basso grado e succhi d'uva stabili non pastorizzati; rimozione selettiva di polifenoli con sistemi efficaci/sostenibili. Realizzazione di formulati a base di bioplastiche per l'industria alimentare; sviluppo di nuovi materiali compositi ecosostenibili per il settore edilizio derivanti da scarti enologici; formulazione di nuovi materiali ceramici alleggeriti; ottenimento di energia dalla gassificazione di potature di vite e da altri scarti solidi di cantina; apporto di elementi della fertilità in vigneto usando biochar. (<http://www.sostinnovi.eu/obiettivi-realizzativi/>)

Condizioni per la replicabilità

Adeguata dimensione aziendale o creazione di un centro servizi; stimolazione delle aziende

Barriere, criticità, limiti

Altro

Altre criticità

Alcuni dei problemi sono legati alla transizione verso l'ec. circolare. Il più importante, però, è la diffidenza verso l'introduzione di nuove pratiche non consolidate

Parole chiave

processi e impianti sostenibili, materiali a basso impatto ambientale, materiali innovativi, geopolimeri, materiali da riuso

Contatti

andrea.antonelli@unimore.it