

ESTUDIAN EXTRAER TANINO DE RESIDUOS UVA PARA PRODUCCIÓN CUERO

06/05.- El proyecto Life Taninos, en el que participa el Gobierno riojano, trata de evitar la explotación forestal mediante la obtención de extractos tánicos de la pepita de uva para su destino a la producción de cuero, según dijo la consejera de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial, Aránzazu Vallejo.

Vallejo y el director general de Calidad Ambiental, Fernando Flores, explicaron en rueda informativa, el contenido de este proyecto comunitario, cuya duración es de 36 meses.

Vallejo precisó que el objetivo del proyecto es la demostración de la viabilidad técnica y económica de la sustitución de los extractos vegetales tradicionales por los obtenidos a partir de residuos de la industria de producción del vino.

Se trata de evitar la tala de ciertas especies de árboles utilizados en la industria del curtido y sustituir el tanino que se obtiene de éstos por una harina pastosa de las pepitas de la uva.

Ello supondrá, dijo, reemplazar un producto en polvo por otro líquido, lo que facilitará su manipulación y reducirá el consumo de energía necesario para la concentración del tanino.

Vallejo se refirió a que el Gobierno riojano aprobó la firma de un convenio con la Asociación de Investigación para las Industrias del Curtido y Anexas (AIICA) para desarrollar este programa Life, en el que participan siete socios y que permitirá aprovechar los residuos de las pepitas de uva para la industria del corcho.

Los socios del programa son el Gobierno riojano, AIICA, "Comercial Godó", "La Alcoholera de La Rioja, Ebro y Duero"; "Villapana S.P.A.", "Curtidos Lancina" y Sociedad Aragonesa de Curtición de Ovinos.

El Gobierno de La Rioja se compromete a localizar geográficamente los residuos vitivinícolas y clasificarlos, gestionar esos residuos y promocionar y divulgar los resultados del proyecto.

La previsión, según Fernando Flores, es que el próximo mes de agosto se obtengan las primeras muestras de extracción del aceite y el tanino de las pepitas de la uva y se trabajará en el laboratorio para, después, establecer una planta piloto y aplicar los taninos logrados al cuero.

También se prevé el diseño y construcción de un prototipo de demostración para la obtención semiindustrial del extracto curtiente procedente de las pepitas de la uva, efectuar ensayos de curtido con ese extracto, con estudios comparativos con el sistema actual y gestionar los residuos restantes y actividades de diseminación.

El director general indicó que de cada cien kilos de vendimia, se calcula que se pueden obtener entre 1,2 y 2,1 kilos de harina pastosa en sustitución del tanino que se logra de los árboles.

Sus datos indican que en la comunidad riojana, como resultado de los cerca de 500 millones de kilos de uva que se producen cada año, se generan unos 10,5 millones de kilos de pepitas, de los que La Alcoholera de La Rioja gestiona algo más de la mitad.

Vallejo recordó que, debido a la recolección de la uva, para la elaboración del vino, se obtienen varios subproductos, de los que el 70-72 por ciento es vino y del 10 al 12 por ciento orujo; el veinte por ciento de este orujo resulta ser pepita seca, que es el objetivo de este proyecto comunitario.

El presupuesto total de este proyecto es de 964.608 euros, de los que la Comisión Europea aporta una subvención del cincuenta por ciento y el resto es costado por los socios y el Gobierno riojano, que colabora con 40.000 euros.

FUENTE: Fuente: EFE-Agro.