



ORIGEN

Debido a la recolección de la uva, para la elaboración de vino se obtienen los siguientes subproductos; Vino: 70 - 72%, Orujo: 10 -12% y Lías: 3- 4%. El 20% de este orujo resulta ser pepita seca, subproducto objetivo de este proyecto.

Otros subproductos:
Aguardiente, Aceites vegetales, Bio-etanol, Acido tartárico natural y Abono orgánico ecológico y vegetal.

OBJETIVOS del PROYECTO

- 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.
- Selección de la fuente óptima dentro de los subproductos disponibles, definiendo el proceso y montaje de una instalación piloto de obtención del extracto tánico, validándolo industrialmente en la producción de cuero.



VENTAJAS del PROYECTO

- Evitar la tala de ciertas especies de árboles utilizados en la industria del curtido. (quebracho, mimosa, castaño y otras especies menos comunes).
- Máxima valorización de un subproducto de la industria del vino, que actualmente se utiliza como compost y generación de energía.
- Reemplazar un producto en polvo por otro líquido, facilitando su manipulación y reduciendo el consumo de energía necesario para la concentración del tanino.



TAREAS

- Análisis de la distribución geográfica de los subproductos del vino y su caracterización a nivel mundial.
- Extracción del aceite y el tanino de las pepitas trabajando a escala laboratorio, para posteriormente obtener una planta piloto, para aplicar los taninos obtenidos a la piel.
- Diseño y construcción de un prototipo de demostración para la obtención semiindustrial del extracto curtiente procedente de las pepitas de la uva.
- Ensayos industriales de curtición con el extracto curtiente, realizando estudios comparativos con el sistema actual.
- Gestión de los residuos restantes y actividades de diseminación.

