

Cellers | Redacció | Actualitzat el 19/10/2017 a les 21:44

?Torres vol reutilitzar el CO2 de la fermentació contra el canvi climàtic

Experimenta amb tecnologies en col·laboració amb empreses i universitats per minimitzar la petjada de carboni



Cellers Torres veu en la captació i reutilització del CO2 de la fermentació del vi una oportunitat per minimitzar la petjada de carboni i limitar els efectes del canvi climàtic. El celler familiar del Penedès vol anar un pas més enllà en el seu compromís ambiental de reduir en un 30% les seves emissions de CO2 per ampolla del 2008 al 2020, i marca el camí cap a un compromís de 'Carbon Neutral'.

Cellers Torres coincideix amb els experts en què l'única manera de mantenir les emissions a un nivell que eviti pujades de temperatura mitjana per sobre dels 2°C acordats en la COP21 de París, que per al sector vitivinícola ja serien molt crítics, és limitar la concentració de CO2 a l'atmosfera mitjançant el desenvolupament de tecnologies que permetin la captura i reutilització d'aquests gasos.

Per aquest motiu, Celleres Torres investiga i dona suport al desenvolupament de tecnologies de CCR (Carbon Capture and Reuse) en col·laboració amb universitats i empreses tecnològiques, per buscar vies d'aprofitament del CO2 produït.

Per a aquests col·laboradors, el celler constitueix un camp de proves idoni per a l'estudi i desenvolupament d'aquest tipus de tecnologies per la disponibilitat de grans quantitats de CO2

altament concentrat generat durant la fermentació alcohòlica i la disponibilitat, també, d'energies renovables al celler.

Els projectes en què està treballant Cellers Torres es va presentar ahir als mitjans de comunicació en un acte a Vilafranca del Penedès que va presidir Miguel A. Torres, juntament amb l'equip de medi ambient. Segons el president de Cellers Torres: *“El sector vinícola té a les mans la capacitat d'abanderar l'adopció de tecnologies de captació i reutilització de CO2 per reduir de manera important les emissions. Això implica, certament, un canvi de paradigma i és un camí llarg i necessari -però també viable-, si volem arribar a ser un celler de zero emissions en un termini de 10 a 15 anys?”.*



Usos alternatius al CO2 de la fermentació

L'equip de medi ambient de Cellers Torres ha realitzat assajos amb vuit tecnologies diferents que plantegen usos alternatius al CO2 que es produeix durant la fermentació, algunes de les quals poden ser implementades a nivell industrial mentre que d'altres estan en fase de desenvolupament.

Aquestes tecnologies podrien agrupar-se en tecnologies de captació biològica i captació química. En el primer grup, se situarien, per exemple, les microalgues que podrien utilitzar-se com a biomassa; la fertilització carbònica o la generació de carbó vegetal (biochar). En el segon grup, els projectes s'agrupen en funció del que s'obté del procés, ja sigui energia o productes.

Per a l'obtenció d'energia, s'han realitzat proves amb Power to gas (obtenció d'hidrogen mitjançant l'electròlisi de l'aigua amb electricitat provinent d'energies renovables) o metanació (transformació de CO2 i hidrogen en metà emprant microorganismes metanògens - productors de metà).

En el cas dels productes, el CO2 es pot utilitzar, per exemple, per obtenir bicarbonat o com a

base de síntesi de carbonats orgànics cíclics per obtenir dissolvents.

En definitiva, els assaigs realitzats a Cellers Torres pretenen mostrar el ventall de possibilitats que plantegen aquestes tecnologies com a solució de futur per combatre el canvi climàtic, especialment quan es combinen entre si, i la necessitat de donar suport al desenvolupament d'aquestes tecnologies per accelerar la seva implementació a gran escala.

L'augment de les temperatures fa que la verema s'avanci any rere any, fet que podria afectar la qualitat dels vins i fins i tot modificar el mapa vitícola. Per això, la lluita contra el canvi climàtic és, des de 2008, un dels eixos principals de la política ambiental de Cellers Torres.

Fins al mes de juny, el celler ha reduït un 18,9% les emissions de CO2 per ampolla en tot el seu abast, des de la vinya al transport final, mitjançant la implementació de mesures d'eficiència energètica, energies alternatives i transport eco-eficient, entre altres actuacions.