

BENEFICI



PLATFORM
Fabbricazione Francese 

1

Sicurezza e comfort
per il personale

2

Risparmio sull'acquisto
di CO2

3

Riduzione dell'impronta
carbonica

4

Riduzione del
consumo di acqua

5

Miglioramento dei
processi enologici

**I nostri sistemi gestiscono il
recupero della tua CO2 !**

Ci sostengono

DEAMETER

bpi**france**

agr**onov**
PÔLE D'INNOVATION EN AGROÉCOLOGIE

inn**o**vin
COGNAC+
BORDEAUX
-NOUVELLE AQUITAINE

REGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

UNE ENTREPRISE
ACCOMPAGNÉE PAR
UNITEC

La
FRENCH TECH
BORDEAUX



Innogaronne, Bordeaux, Francia



+33 (0)5 54 54 24 52



contact@w-platform.fr



www.co2winery.com



@ CO2 Winery



**Cattura di CO2 dalla
fermentazione e riutilizzo
nella cantina**

Economia Circolare

Sistema di cattura e trattamento della CO2

Rete di Raccolta



- Studio e dimensionamento delle reti di raccolta di CO2 in base ai piani delle cantine
- Fornitura di un sistema di raccolta CO2 in PVC o acciaio inossidabile per garantire la raccolta della CO2
- Installazione o assistenza nell'installazione della rete di raccolta in PVC o acciaio inossidabile
- Analisi del sistema di raccolta e misurazione del flusso di CO2

Sicurezza nella Raccolta di CO2



- Attrezzature in PVC o acciaio inossidabile per garantire la cattura della CO2 da fermentazione con gestione integrata di pressione/depressione
- Connessioni personalizzate: MACON, DIN, SMS
- Attrezzature collegate tramite tubo flessibile al collettore centrale della rete di raccolta CO2

Analisi, Purificazione e Compressione



- Unità di analisi della qualità di CO2 catturata
- Purificazione della CO2 (essiccazione, filtrazione batterica, ecc.)
- Compressione della CO2 da 20 a 200 bar (stato gassoso o liquido)
- Sistema automatizzato con monitoraggio remoto
- Sensore ambientale: CO2, temperatura, umidità con allarme



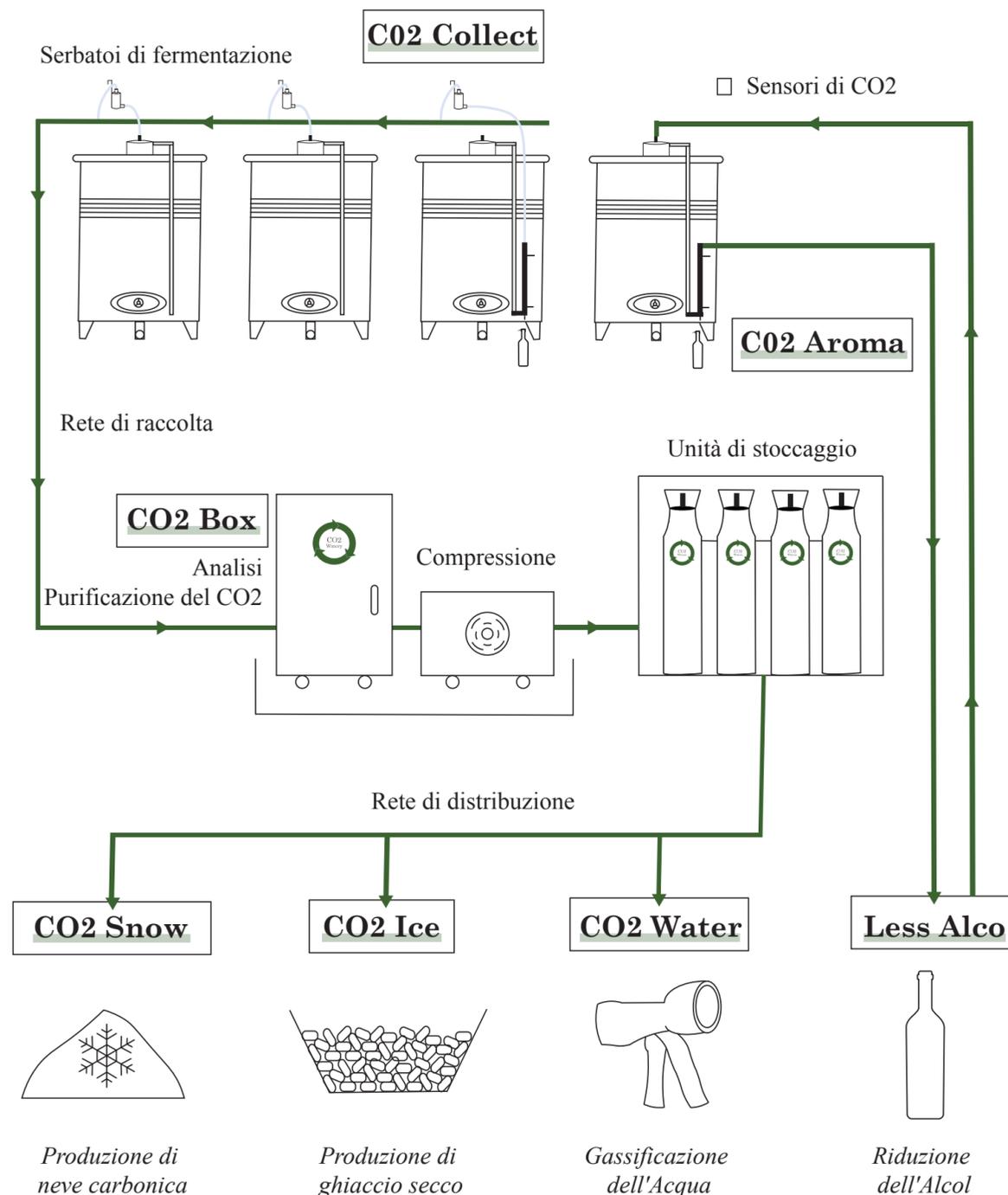
Micro CO2 Box
8 a 12 bar

Stoccaggio



- Unità di stoccaggio per CO2 in stato liquido o gassoso in bottiglie, rack o serbatoi (8, 20, 40 o 200 bar)
- Unità di bottiglie: 6 (200kg) o 12 (400kg)
- Unità di distribuzione opzionale per iniettare CO2 stoccato nella rete CO2

CIRCUITO DI CAPTAZIONE E VALORIZZAZIONE DI CO2 FERMENTATIVO



La CO2 può essere riutilizzata in cantina in vari modi, a seconda degli obiettivi, o rivenduta.

Attrezzature per la valorizzazione della CO2

CO2 Aroma



- Attrezzature in acciaio inossidabile per recuperare gli aromi dalla CO2 di fermentazione
- Dimensioni personalizzate in base alla capacità di ciascun serbatoio
- Compatibile con l'attrezzatura CO2 Collect
- Posizionato in alto o in basso sul serbatoio in presenza di un agitator

CO2 Snow



- Sistema di produzione di neve carbonica :
- Inertizzazione di presse e serbatoi
 - Raffreddamento della vendemmia

CO2 Ice



- Sistema di produzione di ghiaccio secco (pellet):
- Inertizzazione di presse e serbatoi
 - Macerazione pre-fermentativa
 - Raffreddamento della vendemmia
 - Protezione della vendemmia

CO2 Water



- Unità fissa o mobile su una rete di alimentazione idrica
- Gassificazione dell'acqua fino a 2g/L
- Maggiore capacità di risciacquo con acidificazione dell'acqua: pH vicino a 5, maggiore capacità di bagnatura
- Risparmio di 3x tempo e acqua per il risciacquo di serbatoi puliti con soda caustica
- Dissoluzione del calcare nelle tubature

Less Alco



- Sistema per reiniettare CO2 di fermentazione durante la fase di vinificazione per ridurre il grado alcolico da 0,5 a 2 gradi
- In fase di R&S dopo prove positive condotte con l'ISVV (Istituto di Scienze della Vite e del Vino) e in condizioni reali presso una cantina nel 2023
- Alla ricerca di clienti "ambasciatori" per test durante le prossime vendemmie