

BODEGAS RIOJANAS PARTICIPA EN EL PROYECTO GIN RIOJA



23 Julio 2021. **Bodegas Riojanas participa en el "Proyecto GIN RIOJA".**

Bodegas Riojanas, junto a su socio en este proyecto, Destilerías Riojanas, desarrollan el proyecto de elaboración de ginebra con integración de aromas naturales de vino de Rioja.

Este proyecto colaborativo pretende estudiar la viabilidad de una nueva tecnología de elaboración que incorpore los subproductos de la fermentación del vino.

A través de "GIN RIOJA", Bodegas Riojanas se ha encargado de obtener, en sus instalaciones, los extractos aromáticos procedentes de la fermentación de la uva de parajes seleccionados. Los componentes volátiles que se producen durante la fermentación del vino escapan sin control a la atmosfera, y es necesario acoplar un sistema integrado en los depósitos que es capaz de captarlos y almacenarlos para su posterior análisis y reintegración.

El "Proyecto GIN RIOJA" ha permitido integrar nuevas tecnologías de alta eficiencia energética, que hacen posible la futura reducción de emisiones contaminantes al medio ambiente,

al conseguir vehiculizar un importante flujo de CO2 que también se pierde a la atmósfera. Este flujo se recupera o redirige para ser utilizado en diversas aplicaciones.

"PROYECTO GIN RIOJA. Elaboración de ginebra con aromas naturales de vino de Rioja", exp. N° 2018-I-IDD-00036, está financiado e impulsado en la Rioja Alta por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional y por el Programa Operativo FEDER 2014-2020 de La Rioja, y con un coste real de 153.692,61 Euros y una duración de tres años, del año 2019 al 2021 (ambos inclusive).