



SOSTINNOVI

Partners



External Partners



**SOSTENIBILITÀ ED INNOVAZIONE
NELLA FILIERA VITIVINICOLA SOSTINNOVI**

Ricerca di soluzioni sostenibili ed innovative in vari punti della filiera

**SUSTAINABILITY AND INNOVATION
OF THE WINE-PRODUCTION
VALUE CHAIN SOSTINNOVI**

Innovative and sustainable solutions at different stages of the value chain



SOSTINNOVI

info@sostinnovi.eu - www.sostinnovi.eu



SOSTINNOVI

Scopo del progetto è portare l'innovazione lungo tutta la filiera di produzione del vino, iniziando nel vigneto, passando attraverso la cantina, e chiudendo con la gestione degli scarti e dei sottoprodotti, e il monitoraggio dei prodotti e dei processi.

The aim of this project is the innovation of the wine-production value chain. From vineyards to waste management, passing through the wine cellar and the monitoring of products and procedures, many innovations will be implemented at every stage of the value chain.



VITICOLTURA

La gestione delle pratiche agronomiche sarà basata sul telerilevamento con droni, sull'impiego di robot, sulla valutazione oggettiva della maturazione tramite smartphone, permettendo di modulare le attività su esigenze effettive, coniugando redditività, tecnologia, tradizione, eccellenza, tipicità e sostenibilità.

ENOLOGIA

Uso di coadiuvanti alternativi, resine a scambio e protocolli ad hoc che consentano la produzione di vini con un contenuto in SO₂ inferiore a 10 ppm.

Vini a bassa gradazione alcolica, ma gradevoli! Ottenuti con innovativi sistemi a membrana per la rimozione dell'alcol, più sostenibili dal punto di vista energetico, conservando le originali proprietà sensoriali. Rimozione selettiva dei polifenoli per migliorare la qualità dei vini e ridurre i flussi degli scarti e dei sottoprodotti in uscita, con possibile recupero a fini nutrizionali. Succhi d'uva stabilizzati a freddo ricchi di polifenoli.

VITICULTURE

Remote management of vineyards with drones and robots, objective evaluation of grape maturation with smartphones thus allowing fine-tuning based on real needs, combining profitability, technology, tradition, excellence, typicality, and sustainability.

OENOLOGIA

*Use of alternative adjuvants, exchange resins and appropriate procedures to produce free SO₂ wines (<10 ppm)
Lower-alcohol wine with a pleasant taste!
Wines produced via innovative membrane processes, more sustainable from an energetic standpoint, which decrease its alcoholic content whilst saving its sensorial properties.
Selective polyphenol removal to enhance wine quality and reduce waste out-streams with potential recovery of nutritional substances.
Cold stabilized grape juices with high polyphenol content.*

VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI

Progettazione e realizzazione di gassificatori a letto fisso con produzione di energia termica, elettrica e biochar – quest'ultimo utile per il miglioramento della fertilità del suolo e l'isolamento del carbonio. Recupero di sostanze di interesse salutistico e per la produzione di bioplastiche. Realizzazione di materiali compositi per l'edilizia e di materiali ceramici a porosità controllata.

ICT

Progettazione e realizzazione di una rete di sensori WLAN per il monitoraggio dei principali parametri durante il processo di vinificazione. Tecnologie ICT per il monitoraggio del vigneto e la gestione del risparmio energetico.

WASTE VALORIZATION

*Design and realization of fixed-bed gasifiers to produce thermic and electric energy, and biochar – the latter capable of carbon sequestration and useful for the enhancement of soil fertility.
Recovery of substances of interest to the health sector and for bioplastic materials production.
Production of composite building materials and of ceramic materials with controlled porosity.*

ICT

*Design and realization of a WLAN sensors network to monitor the main parameters during the winemaking processes.
ICT technologies to monitor vineyards and manage energy savings.*

