RESUMEN NO TÉCNICO DE AMPLIACIÓN Y MEJORA TECNOLÓGICA EN BODEGA DE VINOS SITA. EN EL CAMINO MOLINO S/N DE ALMENDRALEJO (BADAJOZ).

PETICIONARIO: S.A.T. LAS MINITAS

El promotor del proyecto es D. Juan Francisco Franganillo García con DNI 08.681.461-L en calidad de representante de la Sociedad Agraría de Transformación VINICOLAS LAS MINITAS con domicilio social en Almendralejo en la C/ Villafranca, nº77 y en posesión de C.I.F.- V-06064273

Las instalaciones se ubican en el Camino Molino, s/n (parcelas con referencia catastral nº 6651514QC2865S0001IS) de la localidad de Almendralejo (Badajoz).

Las instalaciones descritas cuentan con licencia de apertura de establecimientos y ejercicio de actividades otorgada por el Excmo. Ayto. de Almendralejo.

En la actualidad se pretende realizar una ampliación en la industria que permita ampliar la producción de la misma en unas 1.140 m³ para llegar a tener una producción máxima de **12.114 m³/año**. Teniendo en cuenta que el producto terminado será expedido durante todo el año, se puede considerar 250 días productivos al año se tiene una producción de **48,45 Tm/día**.

Por este motivo se puede clasificar la actividad dentro del **Grupo 3: Industria alimentaria, apartado 3.2.b** de “Instalaciones para el tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de: Materiales de origen vegetal, sean frescos, congelados, conservados, precocinados, deshidratados o completamente elaborados, con una capacidad de producción de producto acabado igual o inferior a 300 toneladas por días y superior a 20 toneladas por día” del Anexo II la Ley 16/2015, de 23 de abril , de protección ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Por todo lo mencionado anteriormente, **esta actividad se someterá a Autoriza Ambiental Unificada.**

La actividad está clasificada como INDUSTRIA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS, “Producción de vino con una capacidad de producción > 50.000 l/año” en el **GRUPO C** código **04 06 06 01** según el Anexo “Catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera. CAPCA-2010”, del Real Decreto 100/2011, de 28 de enero, por el que se actualiza el catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y se establecen las disposiciones básicas para su aplicación.

Por estos motivos, la actividad de la Bodega está dentro del Grupo C, y mediante éste proyecto se solicita autorización de emisión de contaminantes a la atmósfera.

La actividad no está encuadrada dentro de ningún anexo del Decreto 54/2011, por lo que no será necesaria la elaboración y presentación de Estudio de Impacto Ambiental ordinario o abreviado.

La actividad que se realiza en la bodega de vinos cuenta con las actuaciones siguientes:

- Recepción y descarga de la uva en las tolvas.
- Estrujado, despalillado y prensado de la uva para obtener el mosto.

- Fermentación controlada para convertir el azúcar en alcohol.
- Envejecimiento.
- Embotellado.
- Venta.

Las instalaciones actuales de la Sociedad se encuentran ubicadas en un parcela de 7.494 m², donde pueden encontrarse una nave industrial de unos 593 m² con un cobertizo de 95 m² denominada nave de blancos donde se encuentra una línea de recepción y 32 depósitos de vino. La nave de tintos presenta unos 855 m² aproximadamente donde se encuentra la línea de molturación y depósitos de vino, con un cobertizo de 72 m² con dos líneas de recepción y un laboratorio en planta alta de 44 m². Asimismo también existen unas oficinas de 88 m².

Se adjunta cuadro de superficie:

SUPERFICIES				
EDIFICIO		SUP. OCUPADA (m²)	SUP. COMPUTABLE (m²)	TOTALES COMPUTABLES (m²)
	NAVE BODEGA DE TINTOS	854,70	854,70	937,18
	LABORATORIO 1ª PLANTA	-	19,50	
	ALMACÉN 1ª PLANTA	-	24,90	
	COBERTIZO BODEGA DE TINTOS	72,15	38,08	
	OFICINAS	88,20	38,20	38,20
	NAVE BODEGA DE BLANCOS	592,80	592,80	640,58
	COBERTIZO BODEGA DE BLANCOS	95,55	47,78	
	C.T.	14,50	14,50	14,50
TOTAL		1.717,90	1.630,46	1.630,46

En la industria existen depósitos con diferentes capacidades, que se detallan en la tabla siguiente:

Nº	CARACTERÍSTICAS	CAPACIDAD	UDS	CAPACIDAD TOTAL
1 Y 2	ACERO INOXIDABLE PATIO	850.000 L	2	1.700.000 L
3	ACERO INOXIDABLE PATIO	715.000 L	1	715.000 L
4 - 8	ACERO INOXIDABLE PATIO	285.000 L	5	1.425.000 L
9 - 40	AUTOVACIANTE BODEGA DE TINTOS	53.000 L	32	1.696.000 L
41 - 44	ENTERRADO BODEGA DE TINTOS	16.000 L	4	64.000 L
45 Y 48	ACERO INOXIDABLE PATIO	565.000 L	2	1.130.000 L
46 Y 47	ACERO INOXIDABLE PATIO	792.000 L	2	1.584.000 L
49 - 53	ACERO INOXIDABLE PATIO	269.000 L	5	1.345.000 L
54 y 55	ACERO INOXIDABLE PATIO	850.000 L	2	1.700.000 L
56 - 59	ENTERRADO BODEGA DE BLANCOS	16.000 L	4	64.000 L
60 - 65	ACERO INOXIDABLE NAVE BLANCOS	50.000 L	6	300.000 L
66 - 68	ACERO INOXIDABLE PATIO	1.140.000 L	3	3.420.000 L
CAPACIDAD TOTAL TODOS LOS DEPÓSITOS				**15.143.000 L**

El depósitos número 28 de 1.140.000 litros forma parte de la ampliación que se pretende realizar este año.

La maquinaria y bienes de equipo existentes en la bodega es la que se enumera a continuación:

Línea de recepción en nave de blancos:

- Dos plataformas basculantes.
- Dos alimentadores de uva entera.
- Dos estrujadoras: vertical y autovaciante.
- Tolva receptora con dos sinfines.
- Sinfín elevador.
- Dos sinfines repartidores.
- Dos bombas de masa.

Línea de molturación en nave de blancos:

- Dos prensas continuas D800 m/m.
- Dos prensas continuas D1000 m/m.
- Dos prensas neumáticas 320 HL
- Dos prensas neumáticas 450 HL (una de ellas se amplía este año)
- Dos cintas de evacuación de escobajos.
- Dos sinfines de evacuación.

Línea de recepción en nave de tintos:

- Plataformas basculante.
- Tolva de descarga con dos sinfines.
- Trituradora y despalilladora Vaslin-Bucher.
- Trituradora Filsa.
- Estrujadora de rodillos.
- Bomba de vendimia.
- Extractor de raspones.
- Dos cintas de evacuación de orujo.

Más maquinaria:

- Equipo tomamuestras refractante.
- Seis sinfines alimentadores de pasta.
- Treinta y dos bombas de remontado para los depósitos autovaciantes de la nave de tintos.
- Flotador de mostos.
- Desvinador.
- Siete bombas de trasiego de vino.
- Báscula 60 Tm.

Las inversiones objeto del presente proyecto, para las que se solicita autorización a los Órganos Competentes, van encaminadas a la ampliación y mejora tecnológica de una bodega de vinos propiedad del peticionario que permita aumentar la producción, mejorar los rendimientos y una mayor calidad de los productos que elabora la sociedad.

Estas inversiones se dividen en los siguientes capítulos:

OBRA CIVIL:

La obra civil a realizar se compone de las siguientes acciones.

Obra civil para la instalación de la nueva prensa neumática consistente en el relleno del fermentador enterrado existente, la apertura de pozos para la cimentación de la prensa, colocación de anclajes y estructura.

Obra civil de solera consistente en picado con máquina para hacer empalmes de la solera. Sanear la fachada a la calle y cambiar el carril de la cancela. Realización de 1.600 m² de solera de hormigón armado. Pulido superficial con cuarzo incluyendo cortes de retracción.

Obra civil para la realización de bancada para nuevo depósito a instalar. Se apoyará sobre losa existente.

Obra civil para la soterrar un depósito de poliéster de 16.000 litros para albergar las aguas de proceso para la instalación para recogida de aguas residuales compuesta por tuberías necesarias para reconducir estas aguas a un depósito enterrado de poliester de 16.000 litros.

Obra civil para rellenar depósito enterrado en nave de blancos.

INSTALACIONES:

Las principales instalaciones que se pretenden realizar con la ampliación son:

- Instalación de tuberías de vendimia de PVC intercalada en la existente y conexionado a la nueva prensa con parte proporcional de llaves de guillotina con accionamiento neumático y con mandos desplazados.
- Instalación neumática compuesta de los siguientes elementos:
    - Compresor compair rotativo de tornillo modelo l29-10a con giro del cabezal de 3.000rpm, motor ip55 y nivel de ruido de 71db (a), 40 cv a 400v/3, de 4.600 l/min a 8 bar.
    - Deposito vertical capacidad 10.000 litros con accesorios incluidos. verificado a 11 bar incluido purga temporizada.
    - Instalación de tubería de 1”1/4 con parte proporcional de accesorios de montaje, válvulas de corte, soportes y abrazaderas.
- Modificación de la instalación eléctrica para otorgar el fluido eléctrico necesario a los nuevos elementos.

MAQUINARIA O BIENES DE EQUIPO:

Los principales bienes de equipo o maquinarias que se pretenden implantar en la presente ampliación se describen a continuación:

- Prensa neumática Bucher Vaslin Xpert 450 de selección de mostos dos vías o similar, lavado automático del interior de las canaletas por inyección con secuencia de agua y de aire a fuerte presión reemplazando tubo y bomba de alta presión. Puertas herméticas 800x600. Apertura progresiva y automática de la puerta durante el vaciado gracias a 6

programas modificables. Autómata manejando 10 programas (6 con secuencias + 4 automáticos) modificables. Pupitre de mando a distancia. Las espiras colocadas debajo de la membrana en poliuretano permiten un vaciado rápido y total de los orujos. Canaletas de drenaje de los mosto facilitan el escurrido durante el llenado y favorecen la evacuación de los colectores y recipientes de recepción de los mostos. Llenado axial con seguridad mecánica DN150, válvula guillotina con mando neumático DN150 para llenado axial.

- Nueva cinta de evacuación para la prensa.
- Depósito de chapa de acero inoxidable, calidad AISI-304/AISI316 para almacenamiento de vinos con una capacidad de 1.140.000 litros. Tipo de fondo cónico con pendiente al centro del 10 % aproximadamente y techo autosoportado tipo domo (esférico), con altura de casquete de 1,35 m.

CONTAMINACIÓN PRODUCIDA POR EL PROCESO PRODUCTIVO:

En esta actividad no existe ningún foco de emisión de gases combustibles, por tanto no se consideran contaminación atmosférica de este tipo.

Se producen otras emisiones de menor importancia por su composición y volumen durante el proceso productivo. Se trata básicamente de los olores producidos por los materiales almacenados. La elección del lugar y del emplazamiento de los focos emisores y el diseño de los cerramientos de las instalaciones convierte este posible impacto en **Compatible**

La contaminación acústica producida en la industria debida a los procesos que se realizan y a la maquinaria instalada cumple en todo momento con el Decreto 19/1997, de 4 de febrero, de Reglamentación de ruidos y vibraciones.

Balance de Agua:

La industria en estudio consiste en una bodega de vinos, en este tipo de industrias solamente se utiliza agua para realizar la limpieza de los depósitos y la maquinaria.

Los depósitos se limpiarán una vez al año, esta limpieza se produce cuando se vacían. Estas operaciones ocasionarán un consumo aproximado de un 35%. Dentro de este porcentaje no se computa el consumo de agua de la limpieza de los depósitos en época de campaña, dado que el consumo en este periodo de tiempo se especifica más adelante.

La maquinaria e instalaciones correspondiente con el proceso de estrujado de la uva se limpiará cada vez que se acaba la jornada laboral en la época de campaña que dura aproximadamente 60 días. Estas funciones son las que supondrán un mayor consumo de agua, aproximadamente un 50%, dentro de este porcentaje se incluye todo el consumo de agua de la campaña, es decir, que de este 50% existe parte proporcional destinada de limpieza de maquinarias de estrujado y molturación utilizada en campaña, tubería de trasvase y depósitos autovaciantes, de desfangado y depósitos utilizados para el trasvase de mostos, que se limpiarán cada vez que sean vaciados después de terminar el proceso de remontado y fermentación.

El resto de maquinaria e instalaciones necesarias para el trasvase y embotellado se limpiarán al finalizar la jornada. Estas operaciones serán las que supongan un menor consumo, aproximadamente el 15%, distribuido en todo el año menos en época de campaña.

El consumo de agua en este tipo de industria suele estar comprendido entre 60 y 100 litros de agua por tonelada de uva que se procese, disminuyendo estos valores cuanta mayor sea la capacidad de producción de la bodega. Para las instalaciones en estudio, y basándonos en otras de la zona de características similares, se considera que el consumo de agua se aproximará a 1.000 m³ al año.

Como se ha mencionado anteriormente, el consumo de agua en este tipo de industrias se destinará a limpieza, por lo tanto, el total del consumo se convertirá en residuo con una alta concentración en materia orgánica, estos residuos son valorables en las alcoholeras, por ello, el agua residual procedente de la limpieza de máquinas y depósitos **será conducido a través de las tuberías de trasvase de mostos y vinos y a través de las redes de saneamiento separativa** hasta **un depósito que se instalará en la bodega hasta tener cantidad suficiente para entregarlo a la Gestora de subproductos**. Durante todo el año se realizará este proceso con las aguas residuales del proceso. Se procede a continuación al cálculo del volumen de los depósitos a instalar para que alberguen suficiente cantidad de agua para responder en la época de campaña. **El resto del año, el agua se dirigirá a estos mismos depósitos, pero como el gasto se distribuye más dilatadamente en el tiempo, los depósitos tardarán más en llenarse y deberán vaciarse por tanto cada más tiempo que en época de campaña**.

Balance de Energía:

La energía utilizada en las instalaciones de la Bodega es en forma de energía eléctrica.

En estas instalaciones se consumen aproximadamente 200.000 KWh al año de energía eléctrica. Esta energía es utilizada por toda la maquinaria existente en el proceso productivo, como puede ser el caso del gran número y tipos de bombas, las unidades enfriadoras utilizadas para producir agua fría necesaria para la fermentación controlada del vino, las distintas cintas elevadoras y de transporte, las tolvas de recepción, despalilladoras – estrujadoras, prensas, etc