

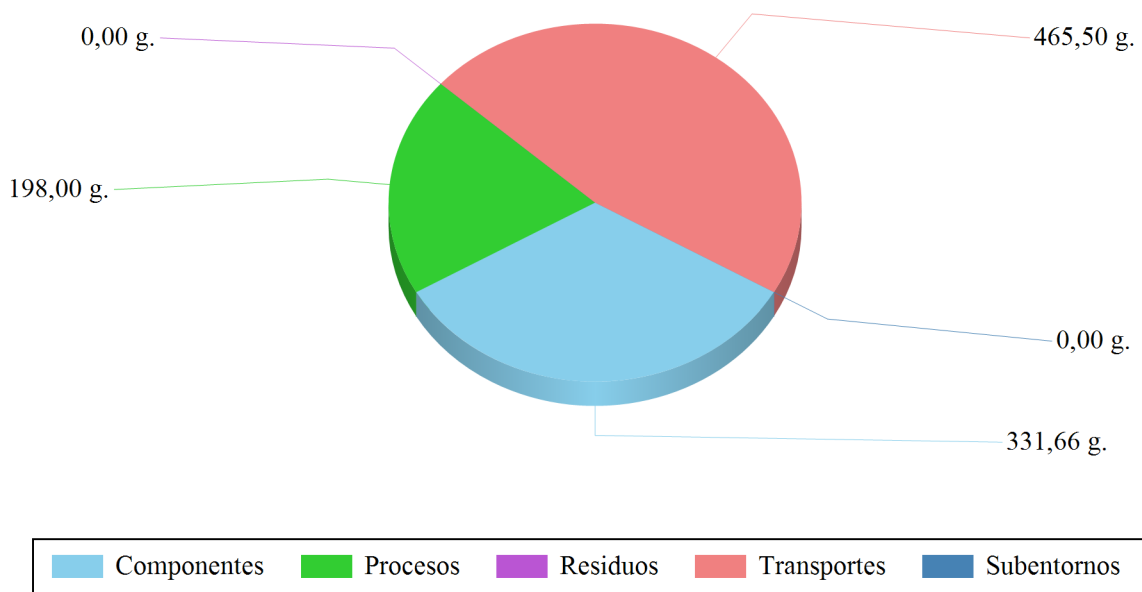
DATOS DEL CICLO DE VIDA

Nombre: Vinos Hacienda Solano - Tinto Roble 2009 - Siguiendo PCR

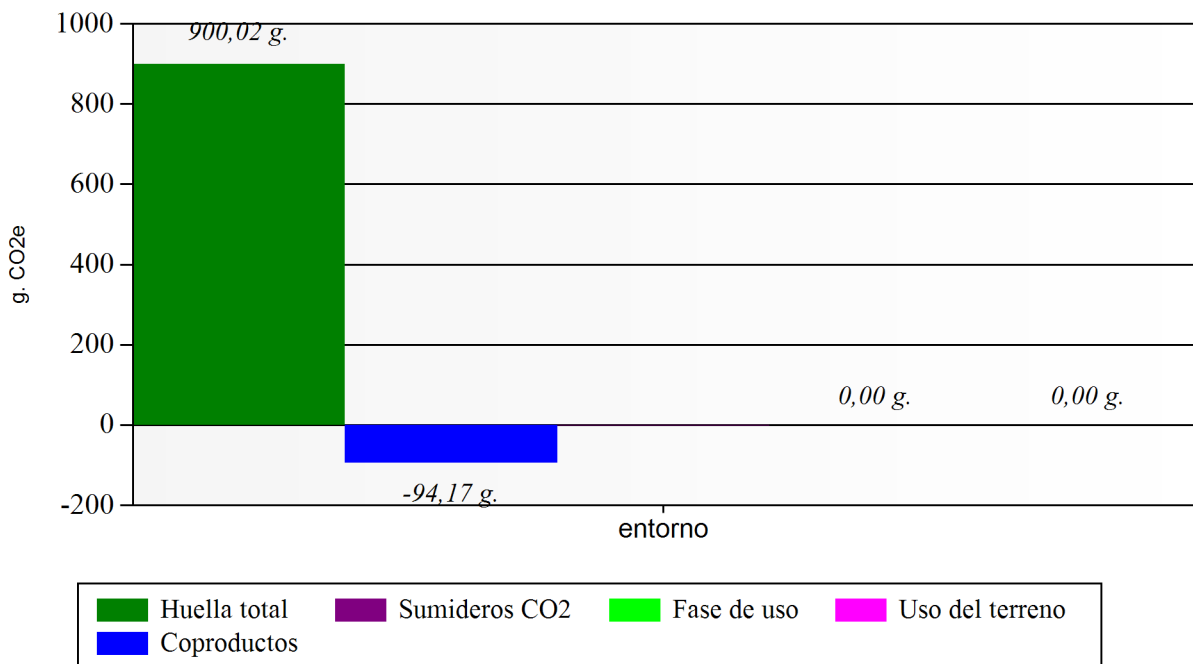
Descripción: Se realiza el análisis de ciclo de vida, desde la cuna a la tumba, de la producción de las botellas de 75 cl de vino de la bodega Hacienda Solano, en su variedad TINTO ROBLE 2009.

Huella: **900,02 CO₂e**

HUELLA ELEMENTOS PRINCIPALES

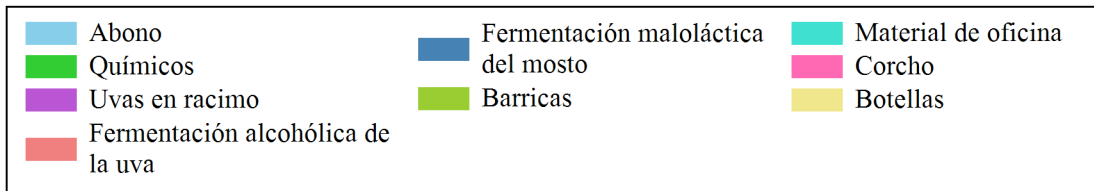
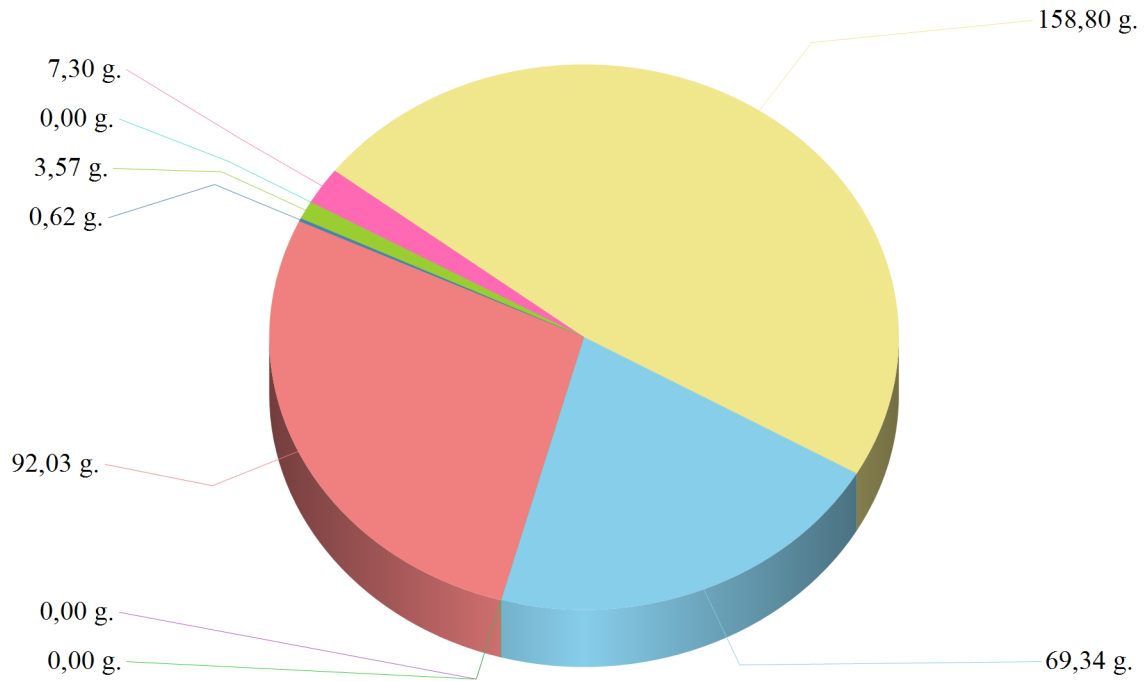


OTRAS HUELLAS



COMPONENTES

HUELLAS



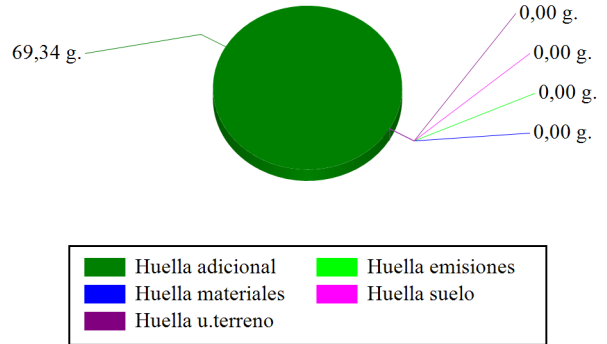
COMPONENTES

DETALLE

Nombre: Abono

Descripción: Abono. El principal componente es abono orgánico: 636 kg de abono ecológico tipo Orga Elite. Se utiliza como factor de emisión el promedio europeo de fertilizantes NPK 15:15:15. La principal fuente de emisión es la producción de estos tres componentes (NPK). El abono orgánico Orga Elite tiene una composición aproximada de 4.5:3:2. Se aplic

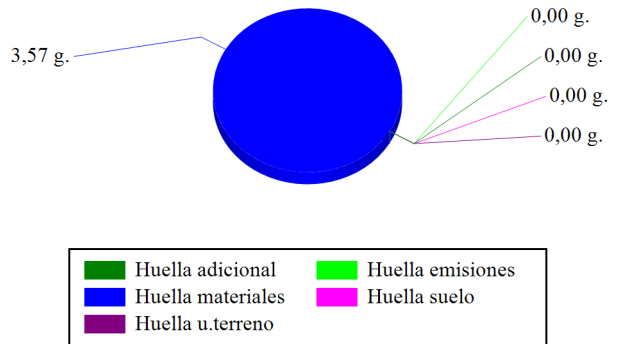
Huella: 69,34 g. CO₂e



Nombre: Barricas

Descripción: Barricas de roble francés. Se renuevan cada cuatro años y son usadas previamente para vinos de mayor crianza. Para esta cosecha se reincorporaron 15 nuevas barricas, utilizados anteriormente. En total se aplica un factor de proporción de un 25%. Se supone un peso de 20 kilos por barrica vacía.

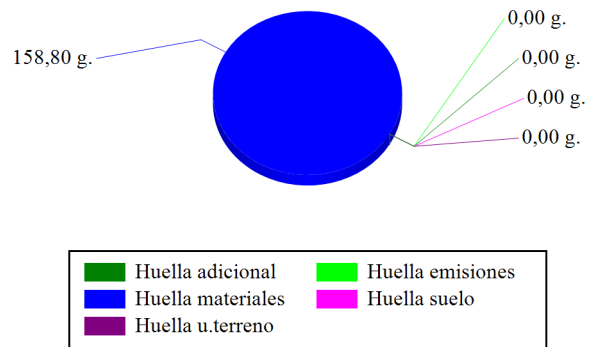
Huella: 3,57 g. CO₂e



Nombre: Botellas

Descripción: Se trata de botellas ligeras de producción española. Se utiliza el factor de emisión del fabricante de los envases. Se trata de un valor promedio para los envases de vidrio.

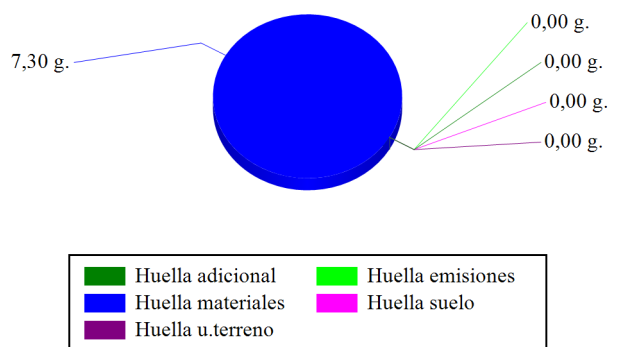
Huella: 158,80 g. CO₂e



Nombre: Corcho

Descripción: Los corchos utilizados son corchos naturales de la marca Cork Supply, cuyo factor de emisión es el incluido en el estudio de PwC que se toma como referencia.

Huella: 7,30 g. CO₂e



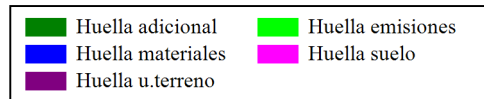
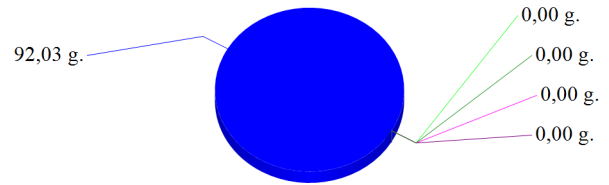
COMPONENTES

DETALLE

Nombre: Fermentación alcohólica de la uva

Descripción: La uva, una vez despalillada, macera mediante una fermentación alcohólica. Este proceso químico genera emisiones de CO₂. Tras el despalillado quedan 14599 kilos de uva sin raspón.

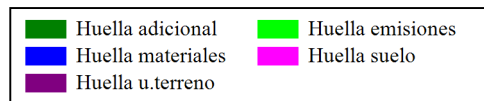
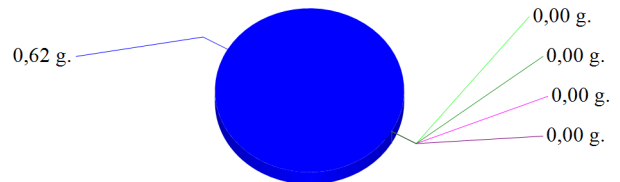
Huella: 92,03 g. CO₂e



Nombre: Fermentación maloláctica del mosto

Descripción: El mosto fermenta generando el vino. 0.75 litros de mosto por UF (botella)

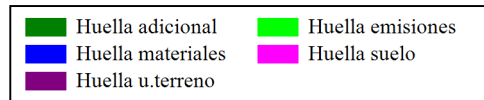
Huella: 0,62 g. CO₂e



Nombre: Material de oficina

Descripción: Materiales de oficina y otros materiales no especificados en el cultivo y tratamiento,

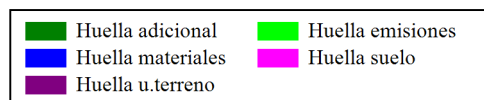
Huella: 0,00 g. CO₂e



Nombre: Químicos

Descripción: Productos químicos para los tratamientos. El transporte de estos productos lo realizan los propios trabajadores en sus vehículos. El total es de 190 kilos de tratamientos (fungicidas, sulfatos, isecticidas...), por lo que, siguiendo la norma y las recomendaciones del PCR se excluyen del análisis

Huella: 0,00 g. CO₂e








COMPONENTES

DETALLE

Nombre: Uvas en racimo

Descripción: Uvas en racimo obtenidas en la vendimia

Huella: 0,00 g. CO₂e

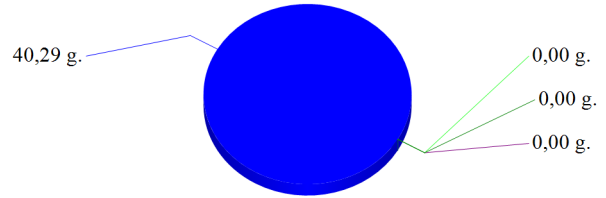
 Huella adicional	 Huella emisiones
 Huella materiales	 Huella suelo
 Huella u.terreno	

PROCESOS

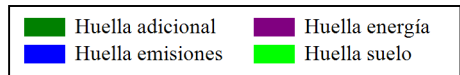
DETALLE

Nombre: Abonado y Arado

Descripción: Abonado de las viñas. Este abonado también se realiza a mano y con tractor (1 vez). El arado se realiza en tractor. (3 veces)



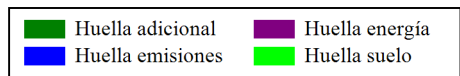
Huella: 40,29 g. CO₂e



Nombre: Almacenaje en restaurantes y locales
Hostelería

Descripción: El material no necesita ser refijado ni calentado, luego no se consideran consumos energéticos atribuibles a la fase de almacenaje del producto en el cliente final (restaurantes y locales de consumo)

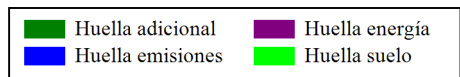
Huella: 0,00 g. CO₂e



Nombre: Almacenamiento de botellas en bodega

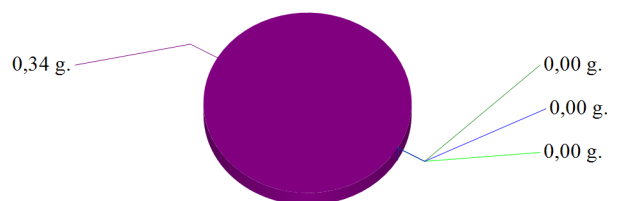
Descripción:

Huella: 0,00 g. CO₂e

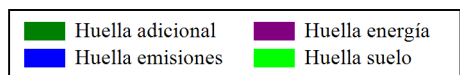


Nombre: Despalillado

Descripción: Se realiza el despalillado a máquina. De este despalillado se separa la uva del rampejo, que se utiliza para abono del terreno. La máquina despalilladora es el modelo VEGA 50, de Poleo Group, con una potencia instalada de 9,30kwh) La máquina se utiliza durante cuatro horas.



Huella: 0,34 g. CO₂e



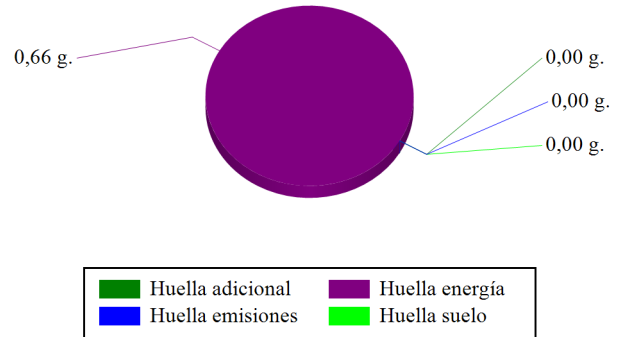
PROCESOS

DETALLE

Nombre: Embotellado y etiquetado

Descripción: Se realiza en una bodega colaboradora. Se incluyen aquí los consumos de las máquinas correspondientes, del tipo Tribloc TLT/12-16-1/FA o similar de 3.000 botellas/hora (enjuagado, embotellado, taponado) con una potencia de 2kWh. La capsuladora es del tipo M4T 2.000 a 4.000 b/h, de 1.5kW. La etiquetadora es ET 1000 o similar, con una potencia de 2kW y capacidad para 1.000 a 1.

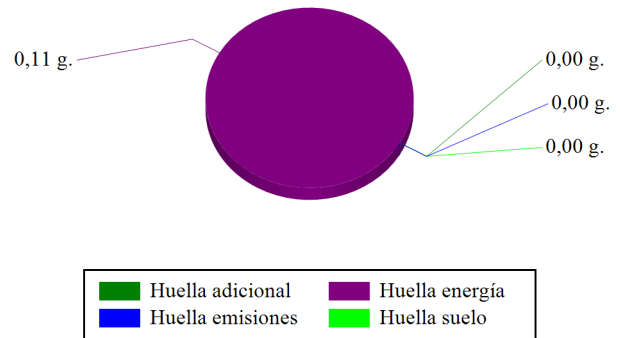
Huella: 0,66 g. CO₂e



Nombre: Encubado 1

Descripción: Desde la despalilladora, y mediante una bomba, se pasan las uvas a un depósito para que se produzca la fermentación alcohólica. La bomba tiene una potencia instalada de 3kWh. Funciona junto con la despalilladora, cuatro horas en total.

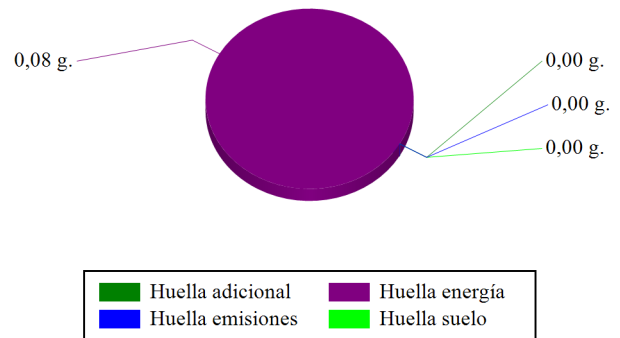
Huella: 0,11 g. CO₂e



Nombre: Encubado 2

Descripción: Una vez que el mosto ha fermentado, se separa de los orujos enviándolo a otro depósito con la bomba. La bomba tiene una potencia instalada de 3kWh. Este proceso puede tardar hasta 3 horas.

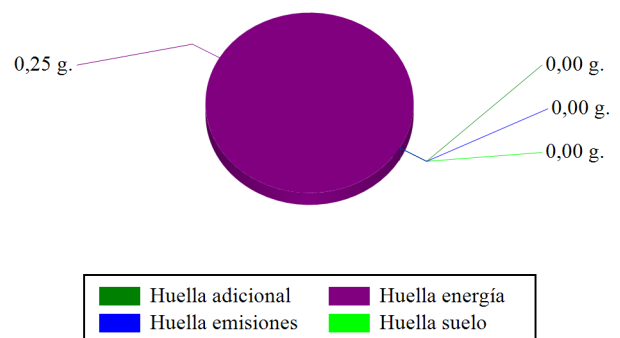
Huella: 0,08 g. CO₂e



Nombre: Encubado 3

Descripción: Una vez que el vino ha envejecido el tiempo deseado, se almacena de nuevo en los depósitos de acero a la espera de ser etiquetado. Este proceso se realiza con la bomba.

Huella: 0,25 g. CO₂e







PROCESOS

DETALLE

Nombre: Enfriado cubas

Descripción: Las cubas son enfriadas si es necesario durante la fermentación. El proceso es completamente manual, basado en riego de los depósitos con agua fría.





Huella: 0,00 g. CO₂e

 Huella adicional	 Huella energía
 Huella emisiones	 Huella suelo

Nombre: Envejecido en barrica

Descripción: El vino se pasa, de forma manual, a barricas de roble frances, donde envejece durante 6 meses.





Huella: 0,00 g. CO₂e

 Huella adicional	 Huella energía
 Huella emisiones	 Huella suelo

Nombre: Poda de Invierno

Descripción: En el mes de enero se realiza una poda anual. La poda se realiza a mano, y los restos podados se dejan en el suelo como abono.





Huella: 0,00 g. CO₂e

 Huella adicional	 Huella energía
 Huella emisiones	 Huella suelo

Nombre: Poda en verde

Descripción: Poda en verde y estallado. Se eliminan las llemas. El proceso se realiza a mano.

Huella: 0,00 g. CO₂e

 Huella adicional	 Huella energía
 Huella emisiones	 Huella suelo

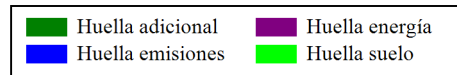
PROCESOS

DETALLE

Nombre: Poda en verde

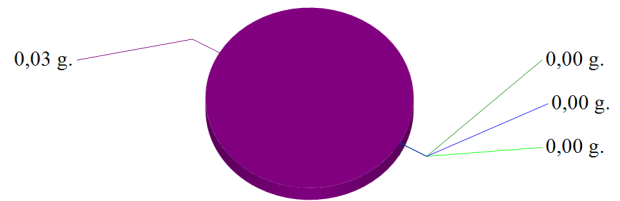
Descripción: Segunda poda en verde y aclareo de racimos. Septiembre.

Huella: 0,00 g. CO₂e

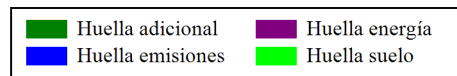


Nombre: Prensado

Descripción: Después de separar el mosto fermentado (líquido) se procede al prensado, para obtener más mosto. El orujo sobrante lo recogen las alcohólicas. La prensa trabaja de forma efectiva un máximo de 3 horas para cada producción. La potencia es de 1,1kw.

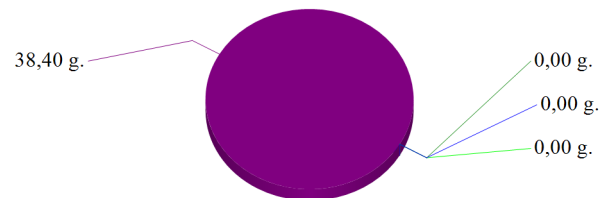


Huella: 0,03 g. CO₂e

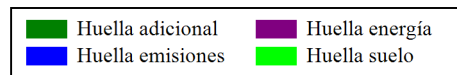


Nombre: Procesos generales en Bodega y Oficina I

Descripción: Emisiones de GEI debidas al uso general de las instalaciones de la empresa durante los meses de vendimia. En concreto consumos de electricidad desde Enero de 2009 hasta Septiembre de 2009

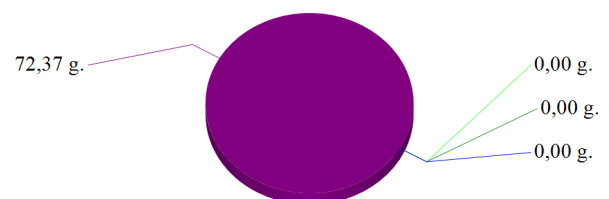


Huella: 38,40 g. CO₂e

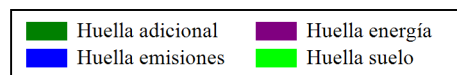


Nombre: Procesos generales en Bodega y Oficina II

Descripción: Emisiones de GEI debidas al uso general de las instalaciones de la empresa durante los meses de envejecido y depósito. En concreto consumos de electricidad desde Octubre de 2009 hasta Diciembre de 2010



Huella: 72,37 g. CO₂e

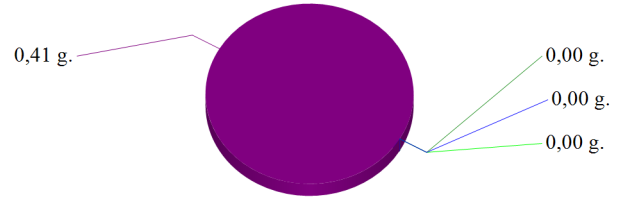


PROCESOS

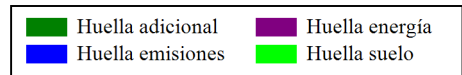
DETALLE

Nombre: Trasiego

Descripción: Mientras el vino está en los depósitos, se realizan varios trasiegos utilizando la bomba, de 3kWh

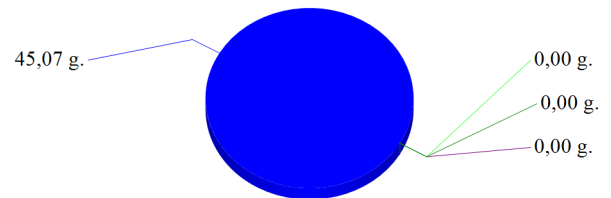


Huella: 0,41 g. CO2e

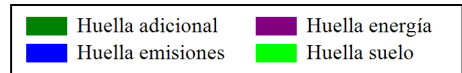


Nombre: Tratamientos

Descripción: Tratamientos sanitarios de las plantas. Se realiza un azufrado (en tractor) y un tratamiento de sulfatos (en tractor)



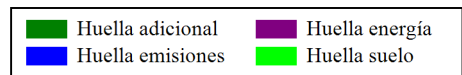
Huella: 45,07 g. CO2e



Nombre: Vendimia

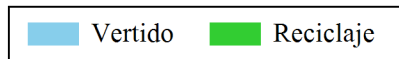
Descripción:

Huella: 0,00 g. CO2e



RESIDUOS

HUELLAS







RESIDUOS

DETALLE

Nombre: Reciclaje

Descripción:





Huella: 0,00 g. CO₂e

 Huella adicional	 Huella emisiones
 Huella reciclado	 Huella suelo

Nombre: Vertido

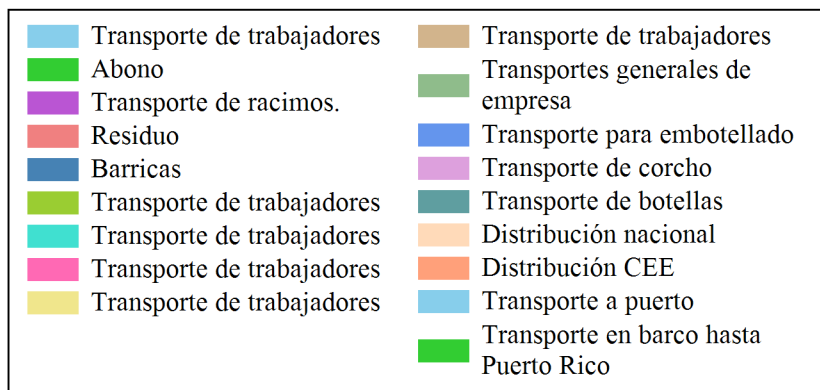
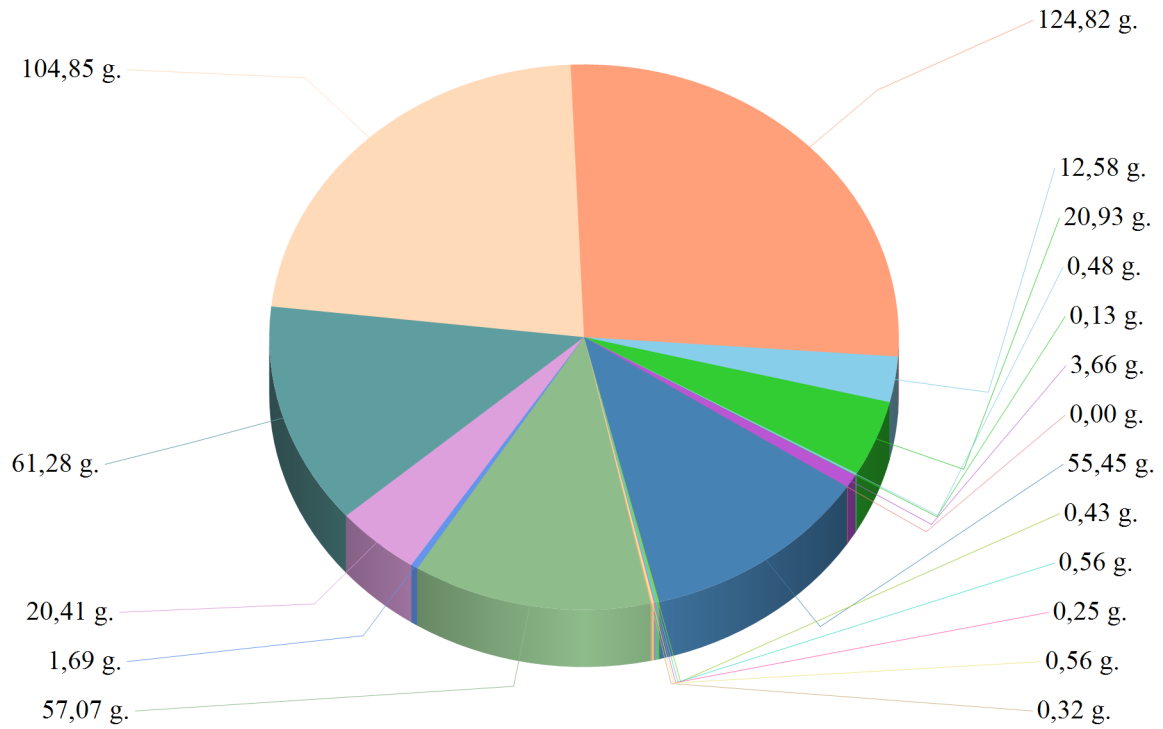
Descripción:

Huella: 0,00 g. CO₂e

 Huella adicional	 Huella emisiones
 Huella reciclado	 Huella suelo

TRANSPORTES

HUELLAS

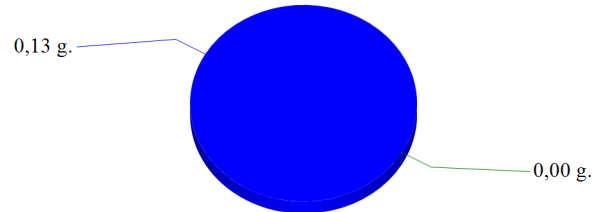


TRANSPORTES

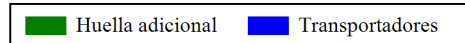
DETALLE

Nombre: Abono

Descripción: Transporte de abonos, desde el distribuidor hasta la bodega. El distribuidor es local y comparte la ruta con otros clientes. Al no conocerse el vehículo concreto se utiliza el valor genérico más adecuado.

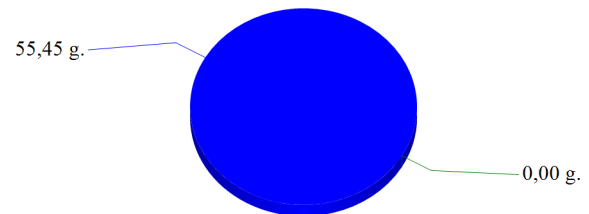


Huella: 0,13 g. CO2e

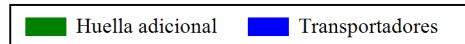


Nombre: Barricas

Descripción: Las barricas se transportan desde un distribuidor próximo, pero se tiene en cuenta el transporte promedio desde Burdeos hasta el distribuidor en Logroño y hasta la bodega. Se tiene en cuenta que para todo el proceso sólo se adquieren barricas una vez. Se estima un camión con capacidad para 5 toneladas y 30m3. Cada Barrica ocupa 0.8m3 incluyendo el espacio de manejo y al

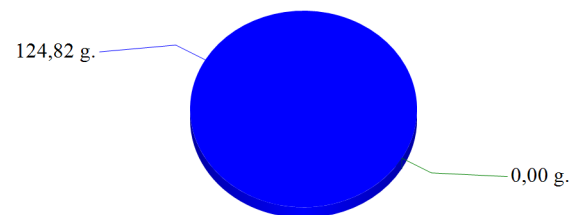


Huella: 55,45 g. CO2e

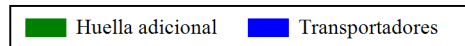


Nombre: Distribución CEE

Descripción: Para los cálculos se consideran que cada botella pesa 1.100 gramos. Se considera un transporte a nivel europeo promedio, sólo en camión, incluyendo únicamente un viaje, al realizarse el cálculo por botella. Se aplica un factor de proporción del 15%, que es la cantidad de producción que se vende en la CEE

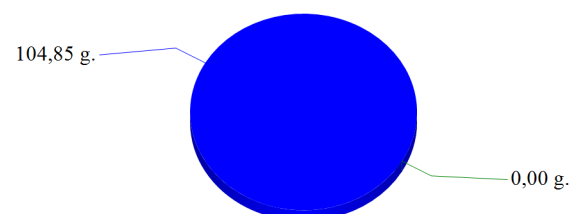


Huella: 124,82 g. CO2e

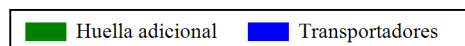


Nombre: Distribución nacional

Descripción: Para los cálculos se consideran que cada botella pesa 1.100 gramos. Se considera un transporte a nivel nacional promedio incluyendo únicamente un viaje, al realizarse el cálculo por botella. Se aplica un factor de proporción del 70%, que es la cantidad de producción que se vende en España



Huella: 104,85 g. CO2e



TRANSPORTES

DETALLE

Nombre: Residuo

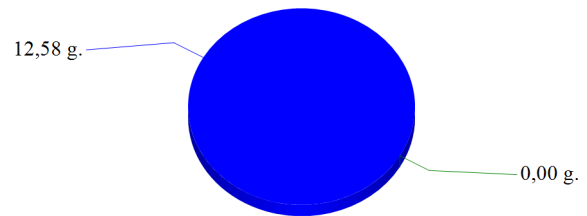
Descripción:

Huella: 0,00 g. CO₂e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte a puerto

Descripción: Para los cálculos se consideran que cada botella pesa 1.100 gramos. Se considera un transporte hasta el puerto de Bilbao, sólo en camión, incluyendo únicamente un viaje, al realizarse el cálculo por botella. Se aplica un factor de proporción del 15%, que es la cantidad de producción que se vende fuera de la CEE

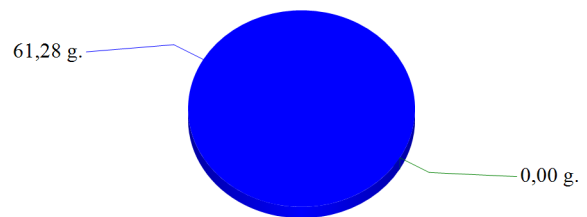


Huella: 12,58 g. CO₂e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte de botellas

Descripción: Para los cálculos se consideran que cada botella pesa 450 gramos. Se considera un transporte a nivel nacional promedio incluyendo únicamente un viaje, al considerarse que el transportista asignará el viaje de vuelta a otros procesos fuera de este escenario.

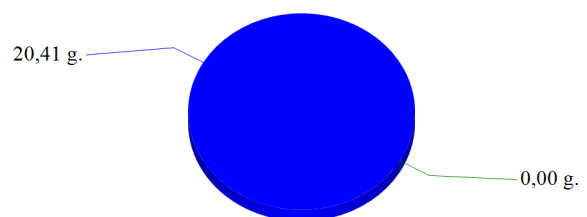


Huella: 61,28 g. CO₂e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte de corcho

Descripción: Se transportan en un único porte desde el distribuidor. Se considera también el transporte desde el fabricante, en Portugal.



Huella: 20,41 g. CO₂e

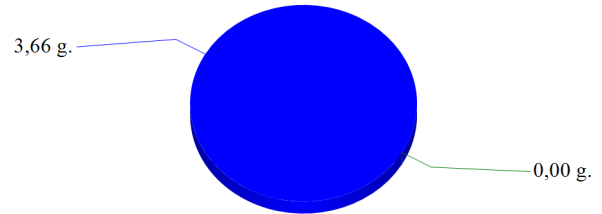
Huella adicional Transportadores

TRANSPORTES

DETALLE

Nombre: Transporte de racimos.

Descripción: Los racimos se transportan a la bodega para comenzar el despalillado y la producción de vino. El dato conocido es el consumo de combustible (30 litros). Se aplica el factor de proporción del 65% al transportarse también uva destinada a otros vinos.

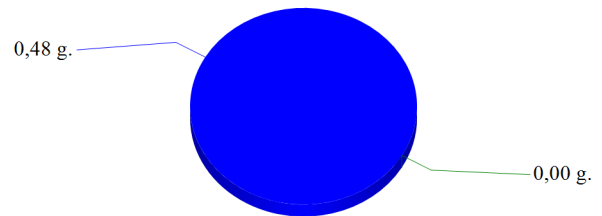


Huella: 3,66 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte de trabajadores

Descripción: Transporte de trabajadores temporales por sus propios medio para realizar las labores de poda. Tres visitas en total. Los trabajadores viajan en dos vehículos

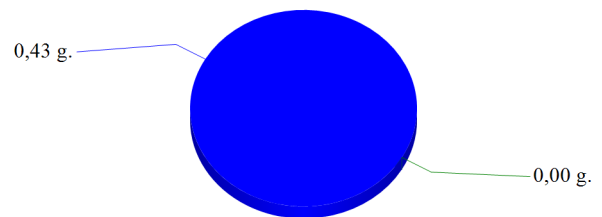


Huella: 0,48 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte de trabajadores

Descripción: Transporte de trabajadores temporales por sus propios medio para realizar las labores de abonado y arado. Tres visitas en total. Los trabajadores viajan en dos vehículos

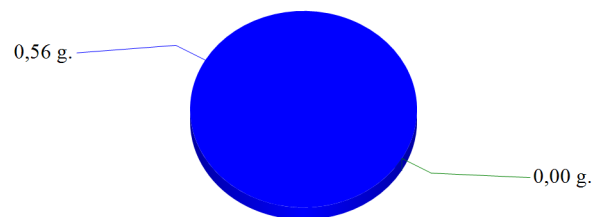


Huella: 0,43 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte de trabajadores

Descripción: Transporte de trabajadores temporales por sus propios medio para realizar las labores de poda en verde. Cuatro visitas en total. Los trabajadores viajan en dos vehículos.



Huella: 0,56 g. CO2e

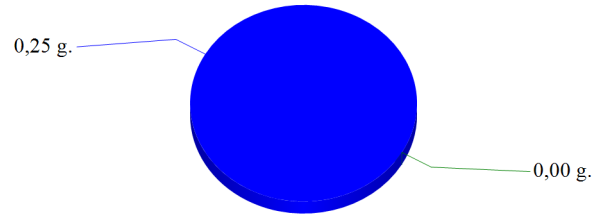
Huella adicional Transportadores

TRANSPORTES

DETALLE

Nombre: Transporte de trabajadores

Descripción: Transporte de trabajadores temporales por sus propios medio para realizar los tratamientos al cultivo. Dos visitas en total. Los trabajadores viajan en un vehículo.

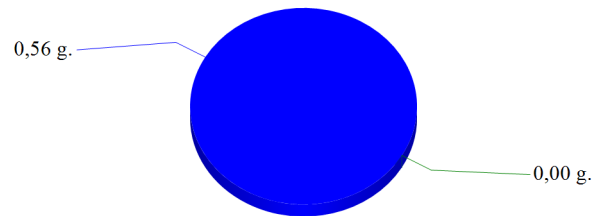


Huella: 0,25 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte de trabajadores

Descripción: Transporte de trabajadores temporales por sus propios medio para realizar las labores de poda en verde. Cuatro visitas en total. Los trabajadores viajan en dos vehículos.

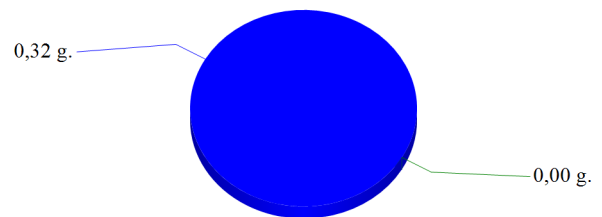


Huella: 0,56 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte de trabajadores

Descripción: Transporte de trabajadores temporales por sus propios medio para realizar las vendimia. Dos visitas en total. Los trabajadores viajan en dos vehículos.

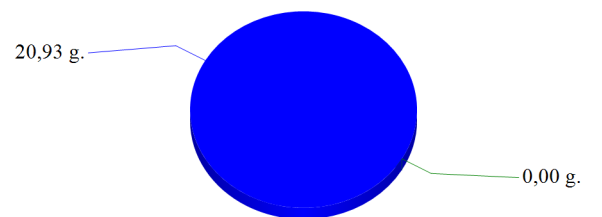


Huella: 0,32 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte en barco hasta Puerto Rico

Descripción: El vino se transporta en contenedores hasta el distribuidor de la zona, que es el responsable desde ese punto de la distribución del producto. El producto embarca en el puerto de Bilbao, en un barco portacontenedores, hasta el puerto de Ponce, en Puerto rico.



Huella: 20,93 g. CO2e

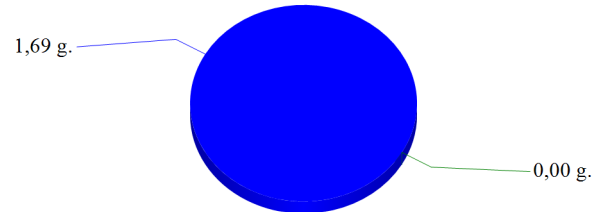
Huella adicional Transportadores

TRANSPORTES

DETALLE

Nombre: Transporte para embotellado

Descripción: El vino se carga en un camión cisterna para enviarlo a la empresa donde se etiqueta y embotella. Se calculan aquí las emisiones por botella.

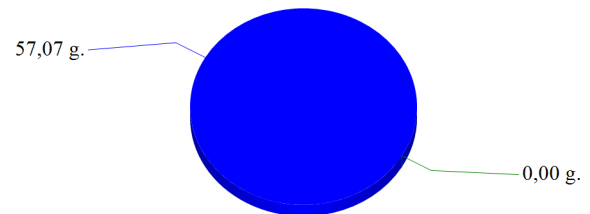


Huella: 1,69 g. CO₂e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transportes generales de empresa

Descripción: Se incluyen las vistas generales a los viñedos, así como los viajes de empresa desde enero de 2009 hasta la vendimia

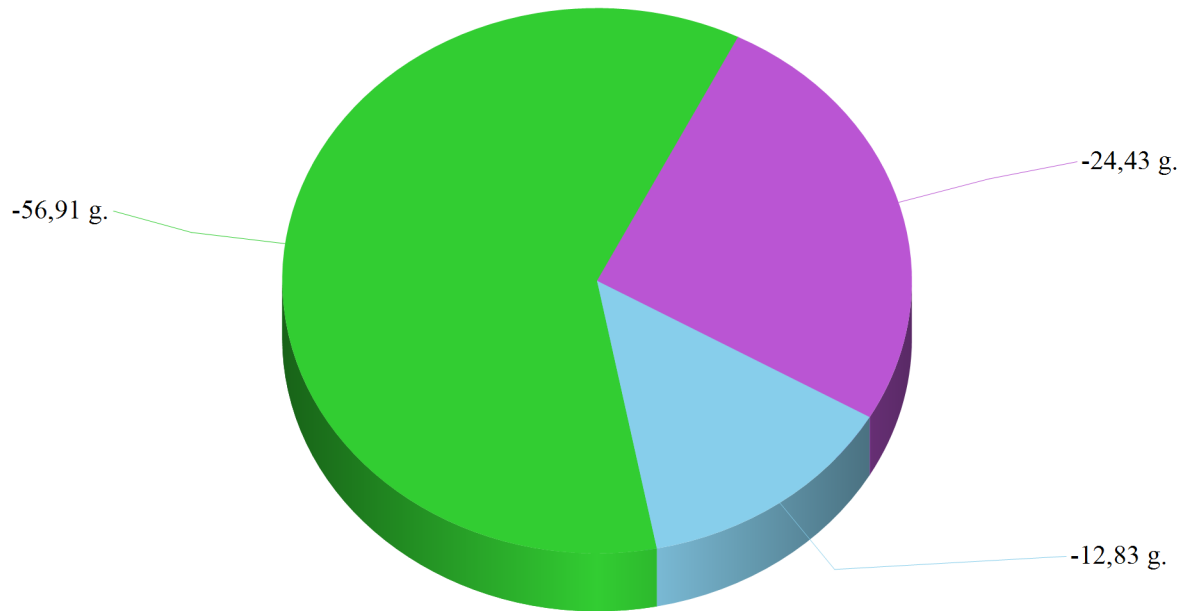


Huella: 57,07 g. CO₂e

Huella adicional Transportadores

COPRODUCTOS

HUELLAS



COPRODUCTOS

DETALLE

Nombre: Lías

Descripción: De la fermentación se originan lías, que son recogidas por las alcoholeras según la legislación vigente. El 23,32% de la uva que se procesa es Orujo y Lías, de los que el 30% no lías.

Huella: -24,43 g.

Nombre: Orujos

Descripción: Tras el prensado se eliminan los orujos, que son recogidos por las alcoholeras, que viene a buscarlos por sus propios medios a la explotación, por lo que el transporte de estos orujos quedan fuera de los límites del análisis. El 23,32% de la uva que se procesa es Orujo y Lías, de los que el 70% es orujo.

Huella: -56,91 g.

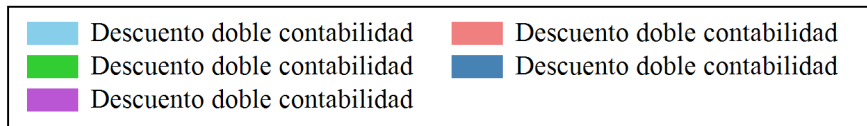
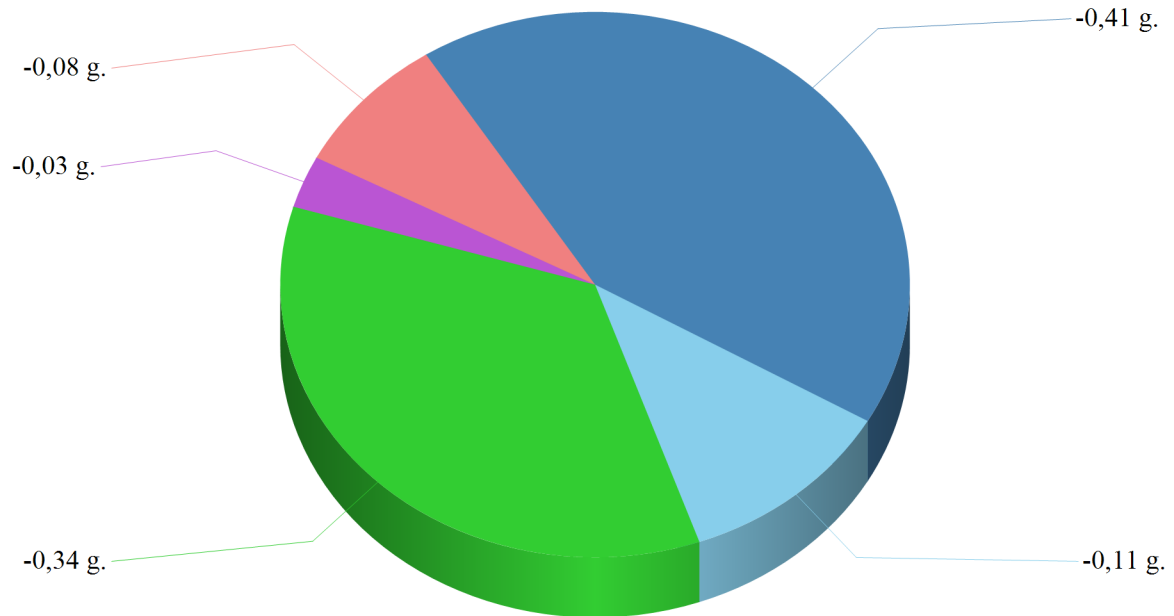
Nombre: Rampujo

Descripción: El rampujo se utiliza para abonado del terreno. Según el PCR correspondiente se hace una proporción (Allocation) por masa. El 5% de cada racimo es el rampujo.

Huella: -12,83 g.

SUMIDEROS CO2

HUELLAS



SUMIDEROS CO2

DETALLE

Nombre: Descuento doble contabilidad

Descripción: Descuento de 0.11g de CO2e por unidad funcional, para evitar la doble contabilidad del consumo energético del encubado, que también se contabiliza en los procesos generales.

Huella: <Expr>

Nombre: Descuento doble contabilidad

Descripción: Descuento de 0.34g de CO2e por unidad funcional, para evitar la doble contabilidad del consumo energético del despalillado, que también se contabiliza en los procesos generales.

Huella: <Expr>

Nombre: Descuento doble contabilidad

Descripción: Descuento de 0.03g de CO2e por unidad funcional, para evitar la doble contabilidad del consumo energético del prensado, que también se contabiliza en los procesos generales.

Huella: <Expr>

Nombre: Descuento doble contabilidad

Descripción: Descuento de 0.08g de CO2e por unidad funcional, para evitar la doble contabilidad del consumo energético del segundo encubado, que también se contabiliza en los procesos generales.

Huella: <Expr>

Nombre: Descuento doble contabilidad

Descripción: Descuento de 0.41g de CO2e por unidad funcional, para evitar la doble contabilidad del consumo energético de los trasiegos, que también se contabilizan en los procesos generales.

Huella: <Expr>
