

Vendimia

Unidad funcional: 20 ha de viñedo/ año

- Manual
- Mecanizada



Manual



La vendimia manual es la forma tradicional de recolectar las uvas. Consiste en la selección del racimo y corte con tijeras o “corquettes” para luego depositarlo en cajas o cubos, bien de plástico o de goma. Estas cajas o bien se llevan directamente a la bodega colocándolas en los remolques de los tractores o se vacían en contenedores o en el propio remolque del tractor.

La vendimia manual favorece la selección de los racimos desde el propio viñedo y trata de una forma más cuidadosa las uvas, llegando a la bodega en muy buenas condiciones y garantizando un vino de calidad.

El principal inconveniente es que requiere gran cantidad de mano de obra y los tiempos de recogida son más alargados.

ASPECTOS AMBIENTALES

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Consumo energético | <input type="checkbox"/> Residuos no peligrosos |
| <input type="checkbox"/> Consumo de agua | <input type="checkbox"/> Residuos peligrosos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Consumo de recursos | <input type="checkbox"/> Aguas residuales |
| <input type="checkbox"/> Ruido ambiental | <input type="checkbox"/> Emisiones a la atmósfera |

ESTUDIO ECONÓMICO

Unidad funcional: 20 ha de viñedo

Inversión inicial:
14.697,50 €

Gasto anual:
306,40 €

FACTORES CRÍTICOS

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alta inversión | <input checked="" type="checkbox"/> Cambios organizativos |
| <input type="checkbox"/> Potencial de mejora | <input checked="" type="checkbox"/> Necesidades de formación |
| <input type="checkbox"/> Cambios tecnológicos | <input checked="" type="checkbox"/> Impacto sobre la calidad del viñedo |

Mecanizada

La vendimia mecanizada es aquella que se realiza con ayuda de cosechadoras, que mediante unas varillas arqueadas transmiten un movimiento de vibración a la zona de fructificación de la cepa que hace desprenderse los granos, que son recogidos en cestos o recipientes, mientras que en la planta quedan los raspones colgados sin granos.

Las ventajas se centran en que se trata de una operación más rápida y más económica que la manual y además permite realizar la vendimia por la noche cuando las temperaturas son más bajas, lo que supone que las uvas entren frías en bodega.

Sin embargo, es muy importante transportar las uvas rápidamente a bodega debido a la gran cantidad de granos rotos que produce y, en consecuencia, una mayor cantidad de mosto fácilmente oxidable.



ASPECTOS AMBIENTALES

- | | |
|--|--|
| ✓ Consumo energético | ✓ Residuos no peligrosos |
| <input type="checkbox"/> Consumo de agua | <input type="checkbox"/> Residuos peligrosos |
| ✓ Consumo de recursos | <input type="checkbox"/> Aguas residuales |
| ✓ Ruido ambiental | ✓ Emisiones a la atmósfera |

ESTUDIO ECONÓMICO

Unidad funcional: 20 ha de viñedo

Inversión inicial:
14.697,50 €

Gasto anual:
306,40 €

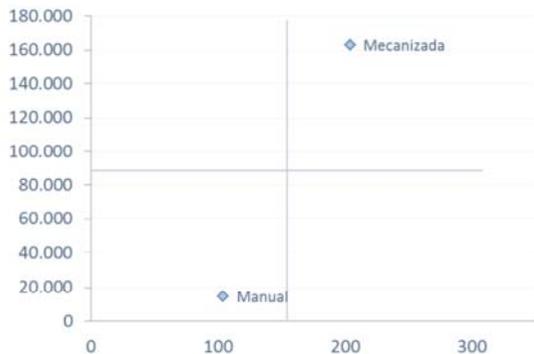
FACTORES CRÍTICOS

- | | |
|---|---|
| ✓ Alta inversión | ✓ Cambios organizativos |
| <input type="checkbox"/> Potencial de mejora | <input type="checkbox"/> Necesidades de formación |
| <input type="checkbox"/> Cambios tecnológicos | ✓ Impacto sobre la calidad del viñedo |

Resultados Económico - Ambientales

Inversión (€)

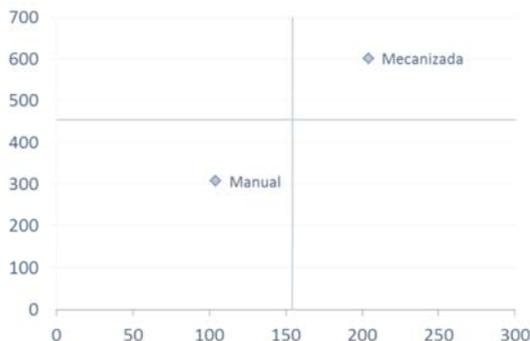
INVERSIÓN - CARGA AMBIENTAL



Contribución al calentamiento global (kg CO₂ eq.)

Gasto (€)

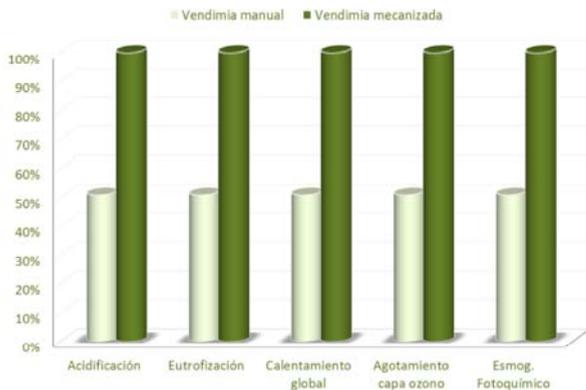
GASTO - CARGA AMBIENTAL



Contribución al calentamiento global (kg CO₂ eq.)



AMBIENTAL



PRIORIZACIÓN

INVERSIÓN - AMBIENTAL	GASTO - AMBIENTAL	TOTAL	RESULTADO
3	3	6	MECANIZADA
1	1	2	MANUAL

