

Climatización

Unidad funcional: 3.000 barricas ~ 675.000 l de vino

- Natural (Diseño bodega)
- Forzada (Fancoil)

Natural (Diseño bodega)



Se denomina climatización natural a la de aquellas bodegas que no precisan de ningún tipo de instalación para el control de la temperatura y humedad en particular para la zona de envejecimiento, tanto en barrica como en botella.

Este tipo de bodegas son aquellas que disponen de nave soterradas, o bien que están construidas aprovechando cuevas o partes de la bodega excavadas bajo el nivel del suelo y un cañón o túnel de entrada que finaliza en una portada exterior. Esta entrada suele estar orientada al norte para favorecer la ventilación.

En la actualidad, se pueden diseñar bodegas estimando de antemano las temperaturas interiores en función del tipo de suelo y seleccionar la ubicación y la orientación más adecuada.



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 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: 3.000 barricas ~ 675.000 l de vino

Inversión inicial:
Según presupuesto de obra

Gasto anual:
Sin gasto previsto

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 vino |

Forzada (fan coil)

La climatización forzada requiere del acondicionamiento de las condiciones climáticas por medio de un equipo, generalmente se utilizan fan-coils tanto en la sala de barricas como en las oficinas de la propia instalación.

Los elementos básicos de un fan-coil son una batería de aletas y una sección de ventiladores. Los ventiladores recirculan aire interior a través de la batería por cuyos tubos circula agua fría o caliente procedente de las bombas de calor. De esta forma el aire de la habitación resulta consiguientemente enfriado o calentado. El aire recirculado se filtra con lo que se elimina el polvo, etc...

Para que llegue el agua fría o caliente al fan-coil se distribuye por medio de tuberías procedentes de un colector.



ASPECTOS AMBIENTALES

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

ESTUDIO ECONÓMICO

Unidad funcional: 3.000 barricas ~ 675.000 l de vino

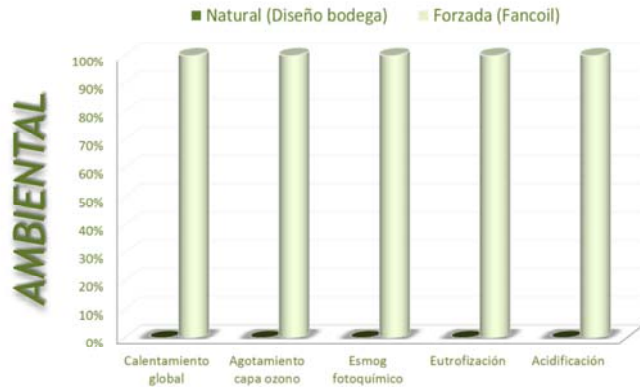
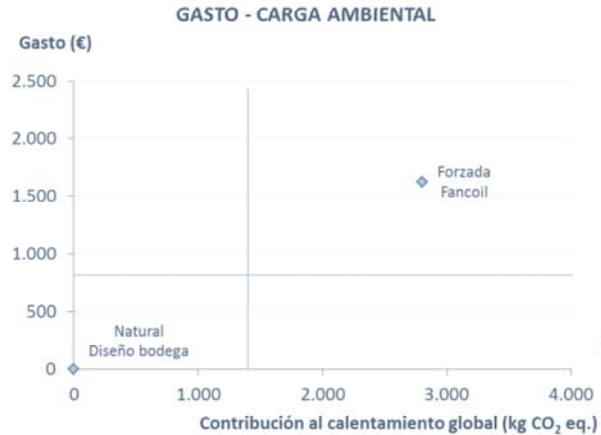
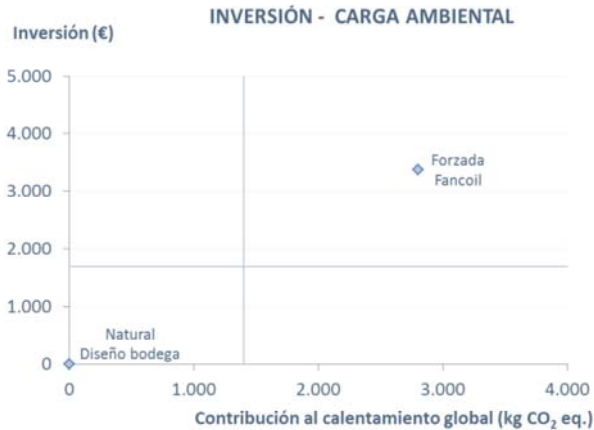
Inversión inicial:
3.375 €

Gasto anual:
1.623 €

FACTORES CRÍTICOS

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

Resultados Económico - Ambientales



PRIORIZACIÓN

INVERSIÓN - AMBIENTAL	GASTO - AMBIENTAL	TOTAL	RESULTADO
3	3	6	FORZADA (FANCOIL)
1	1	2	MANUAL (DISEÑO BODEGA)

