

Proyecto: BODEGA ENTRERRIANA: Planta industrial para la elaboración, crianza y embotellado de vinos finos entrerrianos.

Autora: Rodriguez, Sabrina Alejandra.

Clasificación: Bebidas fermentadas. Vinos y productos afines.

Resumen

En este proyecto se ha diseñado una bodega para elaboración de vino fino tinto a partir de uvas cultivadas en la provincia de Entre Ríos. Con capacidad para producir 83.532 botellas de vino joven, el proyecto abarca el proceso desde recepción de materia prima hasta la venta del producto.

Situado en Calabacillas, en un predio de 1 hectárea cercano a Puerto Yerúa localidad de la costa del Río Uruguay, la planta de producción ha adoptado el sistema tradicional de vinificación en cubas de cemento con recubrimiento epoxi en las que se implementó un sistema de control de temperatura que permite el mantenimiento de las variables del proceso. El rendimiento obtenido es de 0,7 litros de vino por kilogramo de uvas.

El análisis del impacto que producirá el desarrollo de la actividad estimó un consumo aproximado de 1,19 litros de agua y 0,33 KW por botella de vino producida.

Se ha estudiado la viabilidad técnica, desarrollando el proyecto con criterios de sostenibilidad sobre las tecnologías adoptadas.

Respecto a viabilidad económica, se verifica que el volumen de producción estimado genera utilidades, resultando el proyecto viable por obtener a 8 años un VAN positivo de \$ 815,541 pesos argentinos sobre una inversión inicial de \$ 8,068,602, con una TIR de 4.9.

Palabras claves: vino fino tinto, Entre Ríos.

Project: ENTRERRIANA WINERY: Industrial plant for the elaboration, aging and emblelage of fine wines entrerrianos.

Abstract

This project has designed a winery for processing fine red wine from grapes grown in the province of Entre Rios. With an estimated capacity to produce 83532 bottles of young wine, the project covers the process from raw material reception to the retail sale.

The production plant with a total area of 1 hectare is located in Calabacilla close to Puerto Yeruá, a town on the Uruguay River. Traditional winemaking was adopted. The method is carried out in epoxy coated concrete vats with a temperature control system that allows the upkeeping of the process variables. The yield is 0.7 liters of wine per kilogram of grapes.

The analysis of the impact of the activity estimated an approximate consumption of 1.19 liters of water and 0.33 KW per bottle of wine produced.

Technical feasibility of the project development with sustainability criteria on technologies adopted has also been examined.

As for economic viability, it is verified that the volume of estimated production is profitable, being viable due to a positive NPV of \$ 815,541 over 8 years on an initial \$ 8,068,602 investment with a 4.9% IRR.

Keywords: fine red wine, Entre Ríos.

Diagrama de flujo del proceso

