



OPERAZIONE 4.2.1

SOSTEGNO A INVESTIMENTI A FAVORE DELLA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE E/O SVILUPPO DEI PRODOTTI AGRICOLI

Criteri 2016 – Lavori di realizzazione nuovo deposito frizzanti, automazione centrale termica cantina vini e spumanti e acquisto attrezzature di cantina

Cavit sc è un Consorzio di secondo grado composto da 10 Cantine sociali di primo grado del Trentino ed il Consorzio Cantine Palazzo sc.

I soci conferenti di primo grado presidiano le cinque macrozone del Trentino vitivinicolo tramite i 4.500 Viticoltori associati.

La custodia del territorio, garantita dalle Cantine e dai 4.500 Viticoltori ad esse associati, consente di realizzare una selezione di vini che esprimono tutte le varietà del patrimonio vitivinicolo trentino: dallo Chardonnay al Pinot Grigio, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau, dal Pinot Nero al Marzemino, sino ai vini spumanti metodo classico TRENTO DOC, solo per citarne alcuni dei più peculiari.

Il Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Provincia Autonoma di Trento, OPERAZIONE 4.2.1 SOSTEGNO A INVESTIMENTI A FAVORE DELLA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE E/O SVILUPPO DEI PRODOTTI AGRICOLI ha supportato l'azienda nella realizzazione degli investimenti necessari per potenziare gli standard produttivi in termini qualitativi, quantitativi nella prospettiva dell'efficienza di ciascuna fase produttiva e nel rispetto dell'ambiente che ci ospita.

Cavit è orientata al continuo miglioramento degli standard di produzione necessari per garantire un adeguato livello qualitativo, richiesto dai consumatori e dalle certificazioni, quali BRC, IFS ma, soprattutto, per mantenere l'azienda ad un alto standard di sicurezza per i propri collaboratori e per l'ambiente.

Gli investimenti che Cavit intende realizzare si rendono necessari per adeguare gli standard produttivi dal punto di vista qualitativo, quantitativo, tecnologico ed economico, ottimizzando la produzione, e riguardano diversi distretti dello stabilimento.

In questi ultimi anni il mercato ha mantenuto un trend positivo, in particolar modo per la categoria dei "frizzanti", gli investimenti pianificati intendono seguire armonicamente tale prospettiva di sviluppo e valorizzazione, aggiornando le capacità dei settori produttivi e di ausilio alla produzione (cantina vini, cantina spumante, interventi nelle varie aree produttive dello stabilimento e nelle strutture tecnologiche tra cui caldaia e impianto di depurazione).

INTERVENTI EFFETTUATI

REALIZZAZIONE LOCALE PER AUTOCLAVI

Per accogliere autoclavi orizzontali da hl 600, realizzate in acciaio inox, adatte alla lavorazione di vini FRIZZANTI ed a contenere mosti di uva freschi, al fine di ampliare la capacità produttiva nel rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza.

AUTOMAZIONE COLLETTORE VAPORE CENTRALE TERMICA

Posto a servizio di riscaldamento dei locali produttivi e la sanitizzazione degli impianti utilizzati per i processi di imbottigliamento, con l'installazione, secondo le normative vigenti, dei dispositivi e delle apparecchiature per il controllo e la modulazione della produzione di vapore, con conseguente miglioramento dell'efficienza, riducendo i consumi di energia elettrica e metano.

OPERE IDRAULICHE AL SERVIZIO DELLE NUOVE AUTOCLAVI

Tramite la posa della rete di tubazioni a servizio delle nuove autoclavi per la gestione del freddo e del caldo e la distribuzione dell'azoto. Installazione software dedicati di controllo e monitoraggio.

OPERE IDRAULICHE PER EFFICIENTAMENTO ENERGETICO CENTRALE TERMICA CANTINA SPUMANTI (SCAMBIATORE VAPORE)

Per consentire l'utilizzo di una sola caldaia per produzione di vapore e riscaldamento in una prospettiva di sensibile miglioramento dell'efficienza energetica complessiva. L'utilizzo dello scambiatore consente la riduzione dei consumi di metano.

PESA A PONTE E RELATIVE OPERE MURARIE

Compliance alla normativa VGM (Verified Gross Mass).

CASSONI GIROPALLETS SPUMANTE TRENTO DOC

Per adeguamento prospettico delle fasi di elaborazione ed affinamento del Trento DOC alle richieste di mercato.

SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO (CIP)

Per migliorare la produttività con la velocizzazione dei cicli di lavaggio della riempitrice dei vini spumanti. Il sistema consente un ingente risparmio idrico e l'uso efficiente dei detergenti utilizzati.

INVENT PER IMPIANTO DI DEPURAZIONE ACQUE

L'Introduzione di un dispositivo INVENT di nuova generazione migliora ulteriormente la qualità dei reflui con inverter a basso consumo energetico.

Spesa ammessa a contributo Euro 878.100,00

Importo Contributo (40%) Euro 335.260,00

Importo Contributo (20%) Euro 7.990,00

Per maggiori informazioni :

www.psr.provincia.tn.it/sviluppo-rurale-2014-2020 e della Commissione europea dedicato al FEASR https://ec.europa.eu/agriculture/ruraldevelopment-2014-2020_it