肯特郡酿酒商安装碳捕集系统，回收利用发酵产生的二氧化碳

Defined Wine称，该公司是英国首家捕集发酵二氧化碳并在厂内回收利用的酿酒商

2026年11月10日星期二



肯特郡一家葡萄酒生产商安装了碳捕集设备，用于收集发酵过程中释放的二氧化碳。该公司表示，此举将减少排放，并降低对外部气体供应商的依赖。

总部位于坎特伯雷附近Patrixbourne的Defined Wine Ltd于11月9日星期一表示，公司已开始使用一套系统，捕集葡萄发酵产生的二氧化碳，并对气体进行处理以供回收利用。该设备由总部位于Ashford的气候技术公司Cork and Capture开发。

Defined Wine首席执行官Henry Sugden表示，公司希望降低对环境的影响，并实际利用这种原本会排入大气的气体。

Sugden说：“我们想试试这项技术，以免加快气候变化的步伐。”他补充说，采用这项技术是“正确的做法”。

公司计划在自有厂区使用回收的气体；如果产量允许，还将把多余的二氧化碳出售给其他生产商。Defined Wine表示，据其所知，公司是英国首家采用这项技术的酿酒商。

该系统面向通过发酵产生二氧化碳的企业，包括酒庄和啤酒厂。Cork and Capture称，系统会收集气体，对其进行压缩和净化，再供企业在厂内回收利用。

Cork and Capture的Jemima Bland表示，公司的目标是让碳捕集技术更适用于饮料行业，因为发酵过程本身就会产生可利用的生物源二氧化碳。

Bland说：“我们通过捕集生产过程中产生的二氧化碳，帮助啤酒厂、酒庄及其他发酵企业节省成本。我们会对气体进行压缩和净化，再供他们在厂内回收利用。”

类似技术已在其他一些国家使用，但在英国仍不常见。Cork and Capture表示，公司希望在肯特郡和萨塞克斯郡建立本地网络，在二氧化碳产生地及需求地附近捕集并回收利用，之后再拓展至更广阔的市场。

Bland表示，公司看好英国较年轻的葡萄酒行业和不断发展的独立啤酒酿造业带来的机遇。她说，在与欧洲较成熟葡萄酒产区竞争之际，公司希望为生产商带来“创新与可持续发展”。

此次投资也正值英国二氧化碳供应可靠性屡遭质疑之际。近年来，能源成本上涨以及化肥厂停产导致该国出现供应短缺；二氧化碳是化肥生产的副产品。这些供应中断影响了依赖食品级二氧化碳进行包装、碳酸化及其他用途的食品和饮料企业。

因此，这项技术除了有助于实现气候目标，也具备商业价值。对酒庄和啤酒厂而言，捕集自身发酵产生的气体，或可在一定程度上减少对供应链的依赖，而该供应链已被证明波动较大。这也体现出一种更具循环性的生产模式：将废物流转化为可用投入，而不是再次从外部供应商处购买。

位于西萨塞克斯郡的Hepworth and Co Brewers Ltd已在使用同一系统。该啤酒厂董事长Andrew Hepworth表示，在看到商业二氧化碳供应波动后，公司采用碳捕集技术，以增强经营韧性。

Hepworth说：“二氧化碳供应波动相当大。如果商业供应商无法供货，实际上可能会对公司造成影响。对我们来说，自己生产并确保供应要好得多。”

食品级二氧化碳的用途远不止葡萄酒和啤酒。它还用于温室种植、肉类加工、食品包装和冷藏运输，包括制成干冰使用。由于应用范围广泛，在需求地附近生产并回收利用二氧化碳，有望降低运输成本，缓解供应链压力。

Bland表示，这些潜在用途是该模式最具前景的方面之一，尤其适用于区域性的食品和饮料企业集群。对英格兰东南部的生产商而言，近年来当地葡萄酒和啤酒酿造业均有所发展；这种做法或可在不改变最初产生气体的核心工艺的前提下，兼顾成本控制与减排。