vinetur

Aplican nanotecnología en cultivos vinícolas para ahorrar agua y limpiar sedimentos

El resultado es un incremento del aprovechamiento del agua por la planta, debido a una mejor penetración en el sustrato y en las raíces

miércoles 29 de noviembre de 2017



Con 421 hectáreas en la finca de Los Hinojosos (Cuenca), prácticamente con la totalidad de la explotación en regadío, a excepción de alguna parcela de secano, Finca Antigua, de los viticultores Martínez Buajanda, llevan aplicando la nanotecnología desde hace tres años, habiendo conseguir un ahorro del 50% de agua en el riego de sus cultivos y una reducción sustancial de los lodos acumulados.

Es la tecnología ASAR, desarrollada por Nanlabs, que actúa físicamente sobre el agua, reduciendo el tamaño de los grupos de moléculas y, por tanto, reduciendo su punto de fusión, ebullición, permeabilidad, mejorando su conductibilidad térmica, disminuyendo su tensión superficial y aumentando su capacidad de disolución y su actividad electrónica.

El resultado es un incremento del aprovechamiento del agua por la planta, debido a una mejor penetración en el sustrato y en las raíces, convirtiéndola en un mejor vehículo de nutrientes, y optimizando el consumo de agua.

En 2015, se instalaron equipos injertados en seis ramales portagoteros de una parcela y se realizó un estudio con datos muy significativos que concluyó que el riego con agua tratada con nanofrecuencias proporcionaba al medio acuoso mayor fluidez y ligereza y que, de esta forma, el agua era más eficiente en la planta.

En la actualidad, toda la finca tiene instalada esta tecnología y los resultados cosechados están siendo muy positivos. La aplicación de nanotecnología ha permitido a la bodega conseguir un ahorro del consumo de agua del 50% y un beneficio a la hora de eliminación de incrustaciones calcáreas en los sistemas de riego y la limpieza de balsas. De hecho, en la última limpieza de aguas realizada, se han reducido sustancialmente la cantidad de lodos, además, de retrasarse en un año más de lo habitual el proceso, suponiendo un ahorro económico cuantificable.

Con más de 120 años de tradición familiar en la elaboración de vinos y más de un siglo de experiencia en viticultura, la familia de viticultores Martínez Bujanda cuenta con cinco bodegas repartidas por diferentes denominaciones de origen de nuestro país. Actualmente, cultivan 18 variedades distintas de uvas entre las que destacan Merlot, Petit Verdot, Moscatel, Chardonnay, Syrah, y, sobre todo, Tempranillo y Cabernet Sauvignon. La empresa exporta en torno al 80% de la producción a más de 57 países,

principalmente al norte de Europa, EE.UU. y Canadá.