vinetur

Produtor de vinho de Kent instala sistema para capturar e reutilizar CO2 da fermentação

A Defined Wine afirma ser o primeiro produtor de vinho britânico a capturar CO2 da fermentação para reutilização nas suas instalações

terça-feira, 10 de novembro de 2026



Um produtor de vinho de Kent instalou equipamento de captura de carbono para recolher o dióxido de carbono libertado durante a fermentação, uma medida que, segundo a empresa, reduzirá as emissões e a dependência de fornecedores externos de gás.

A Defined Wine Ltd, sediada em Patrixbourne, perto de Canterbury, anunciou na segunda-feira, 9 de novembro, que começou a utilizar um sistema que captura o CO2 produzido durante a fermentação das uvas e prepara o gás para que possa ser reutilizado. O equipamento foi desenvolvido pela Cork and Capture, uma empresa de tecnologia climática sediada em Ashford.

Henry Sugden, diretor executivo da Defined Wine, afirmou que a empresa queria reduzir o seu impacto ambiental e dar uma utilização prática a um gás que, de outra forma, seria libertado para a atmosfera.

“Queríamos experimentar para não acelerar as alterações climáticas”, afirmou Sugden, acrescentando que recorrer à tecnologia era “o mais acertado”.

A empresa tenciona utilizar o gás recuperado nas suas próprias instalações e, se os volumes o permitirem, vender o excedente de CO2 a outros produtores. A Defined Wine afirma acreditar ser o primeiro produtor de vinho do Reino Unido a adotar esta tecnologia.

O sistema foi concebido para empresas que geram CO2 através da fermentação, incluindo adegas e cervejeiras. A Cork and Capture afirma que recolhe o gás, comprime-o, purifica-o e disponibiliza-o para reutilização no local.

Jemima Bland, da Cork and Capture, afirmou que o objetivo era tornar a captura de carbono mais prática para o setor das bebidas, onde a fermentação já gera um fluxo utilizável de CO2 biogénico.

“Ajudamos cervejeiras, adegas e outras empresas que recorrem à fermentação a poupar dinheiro, capturando o CO2 da sua produção”, afirmou Bland. “Comprimimo-lo, purificamo-lo e disponibilizamo-lo para reutilização nas próprias instalações.”

Embora esta tecnologia já seja utilizada em alguns outros países, continua a ser pouco comum no Reino Unido. A Cork and Capture afirmou que pretende criar redes locais em Kent e Sussex para capturar e reutilizar CO2 perto dos locais onde é produzido e necessário, antes de se expandir para mercados mais amplos.

Bland afirmou que a empresa vê uma oportunidade no setor vitivinícola britânico, ainda jovem, e na crescente indústria cervejeira independente. Acrescentou que a empresa pretende levar "inovação e sustentabilidade" aos produtores, à medida que estes concorrem com regiões vitivinícolas mais consolidadas da Europa.

O investimento surge também na sequência de repetidos alertas sobre a fiabilidade do abastecimento de CO2 no Reino Unido. Nos últimos anos, o país enfrentou escassez associada ao aumento dos custos energéticos e ao encerramento de fábricas de fertilizantes, onde o dióxido de carbono é produzido como subproduto. Estas perturbações afetaram empresas do setor alimentar e das bebidas que dependem de CO2 de grau alimentar para embalamento, carbonatação e outras utilizações.

Isto conferiu à tecnologia uma justificação económica que vai além dos objetivos climáticos. Para adegas e cervejeiras, capturar o próprio gás da fermentação poderá proporcionar alguma independência face a uma cadeia de abastecimento que se revelou volátil. Aponta também para um modelo de produção mais circular, no qual um fluxo residual é transformado num recurso útil, em vez de ser novamente adquirido a fornecedores externos.

O mesmo sistema já está a ser utilizado na Hepworth and Co Brewers Ltd, em West Sussex. Andrew Hepworth, presidente da cervejeira, afirmou que a empresa adotou a captura de carbono para reforçar a sua resiliência, depois de observar oscilações no abastecimento comercial de CO2.

"O abastecimento de CO2 é bastante volátil", afirmou Hepworth. "A falta de disponibilidade dos nossos fornecedores comerciais pode, de facto, prejudicar a empresa. É muito melhor produzirmos o nosso próprio CO2 e garantirmos assim a segurança do abastecimento."

O dióxido de carbono de grau alimentar tem utilizações muito para além do vinho e da cerveja. É usado no cultivo em estufas, na transformação de carne, no embalamento de alimentos e no transporte refrigerado, inclusive sob a forma de gelo seco. Devido à amplitude destas aplicações, qualquer iniciativa que permita produzir e reutilizar CO2 mais perto dos locais onde é necessário poderá reduzir os custos de transporte e aliviar a pressão sobre as cadeias de abastecimento.

Bland afirmou que estas possibilidades estão entre os aspetos mais promissores do modelo, sobretudo para polos regionais de empresas do setor alimentar e das bebidas. Para os produtores do sudeste de Inglaterra, onde a produção de vinho e a atividade cervejeira cresceram nos últimos anos, esta abordagem poderá permitir conciliar o controlo de custos com a redução de emissões, sem alterar o processo de base que gera o gás.