vinetur

Винодел из Кента установил систему улавливания CO_2 для повторного использования газа брожения

Defined Wine заявляет, что стала первой британской винодельческой компанией, улавливающей CO_2 брожения для повторного использования на производстве

вторник, 10 ноября 2026 г.



Винодельческое предприятие в графстве Кент установило оборудование для улавливания углекислого газа, выделяющегося при брожении. По словам компании, это позволит сократить выбросы и снизить зависимость от внешних поставщиков газа.

Компания Defined Wine Ltd из Патриксборна, недалеко от Кентербери, сообщила в понедельник, 9 ноября, что начала использовать систему, которая улавливает CO_2, образующийся при брожении винограда, и подготавливает газ к повторному использованию. Оборудование разработала климатическая технологическая компания Cork and Capture, расположенная в Эшфорде.

Генеральный директор Defined Wine Генри Сагден заявил, что компания стремилась снизить воздействие на окружающую среду и найти практическое применение газу, который в противном случае попал бы в атмосферу.

«Мы хотели попробовать эту технологию, чтобы не ускорять изменение климата», — сказал Сагден, добавив, что использовать ее было «правильным решением».

Компания планирует использовать уловленный газ на собственном производстве, а при достаточных объемах продавать излишки CO_2 другим производителям. Defined Wine считает себя первой винодельческой компанией в Великобритании, внедрившей эту технологию.

Система предназначена для предприятий, где при брожении образуется CO_2, в том числе для виноделен и пивоварен. Cork and Capture сообщает, что собирает газ, сжимает и очищает его, а затем делает доступным для повторного использования на месте.

Джемима Блэнд из Cork and Capture сказала, что компания стремится сделать улавливание углерода более практичным для индустрии напитков, где в ходе брожения уже образуется пригодный для использования биогенный CO_2.

«Мы помогаем пивоварням, винодельням и другим предприятиям, где происходит брожение, экономить деньги, улавливая CO_2 в процессе производства, — сказала Блэнд. — Мы сжимаем и очищаем его, а затем предоставляем им для повторного использования на месте».

Хотя в некоторых странах подобные технологии уже применяются, в Великобритании они пока редкость. Cork and Capture намерена создать местные сети в графствах Кент и Суссекс, чтобы улавливать и повторно использовать CO_2 рядом с местом его образования и потребления, а затем выйти на более широкие рынки.

По словам Блэнд, компания видит возможности для развития в молодом винодельческом секторе Великобритании и растущей независимой пивоваренной отрасли. Она отметила, что бизнес хочет привнести «инновации и устойчивое развитие» в работу производителей, конкурирующих с более устоявшимися винодельческими регионами Европы.

Инвестиции последовали за неоднократными опасениями по поводу надежности поставок CO_2 в Великобритании. В последние годы страна сталкивалась с дефицитом газа на фоне роста цен на энергоносители и остановки заводов по производству удобрений, где углекислый газ образуется как побочный продукт. Эти перебои затронули предприятия пищевой промышленности и индустрии напитков, которым пищевой CO_2 необходим для упаковки, газирования и других целей.

Таким образом, у этой технологии есть экономическое обоснование помимо климатических целей. Для виноделен и пивоварен улавливание собственного газа брожения может стать способом снизить зависимость от цепочки поставок, которая уже доказала свою нестабильность. Кроме того, такой подход указывает на более цикличную модель производства: побочный поток превращается в пригодный для использования ресурс, вместо того чтобы вновь закупать его у внешних поставщиков.

Такая же система уже работает на пивоварне Hepworth and Co Brewers Ltd в Западном Суссексе. Председатель компании Эндрю Хепворт сказал, что пивоварня внедрила улавливание углерода, чтобы повысить устойчивость бизнеса после колебаний в поставках коммерческого CO_2.

«Поставки CO_2 довольно нестабильны, — сказал Хепворт. — Если коммерческие поставщики не могут обеспечить нас газом, это действительно может навредить нашей компании. Нам гораздо лучше производить его самим и иметь надежный запас».

Пищевой углекислый газ используется далеко не только в виноделии и пивоварении. Его применяют при выращивании растений в теплицах, переработке мяса, упаковке продуктов и перевозке охлажденных грузов, в том числе в виде сухого льда. Благодаря широкому спектру применения производство и повторное использование CO_2 ближе к месту потребления может сократить транспортные расходы и снизить нагрузку на цепочки поставок.

По словам Блэнд, эти возможности — одна из самых перспективных сторон такой модели, особенно для региональных объединений предприятий пищевой промышленности и индустрии напитков. Для производителей на юго-востоке Англии, где в последние годы расширяются и виноделие, и пивоварение, такой подход может стать способом одновременно контролировать затраты и сокращать выбросы, не меняя сам производственный процесс, в ходе которого образуется газ.