

# “Empresa valenciana ahorra el 99% del agua en los procesos de desinfección de las bodegas”

**Caio Agmont** Fundador de Aurratech Europa

Aurratech Europa ha revolucionado el sector vinícola con su solución de desinfección FIP (Fog in Place), que reduce el consumo de agua en 99% y ayuda a las bodegas catalanas a enfrentar la sequía. Hablamos con su fundador, Caio Agmont.

## ¿Cuáles fueron los orígenes de la compañía?

En 2014, comenzamos a desarrollar nuestra tecnología FIP (Fog in Place) en colaboración con clientes de zumo en Brasil y Estados Unidos. Fue un proceso complejo, pero los resultados fueron excelentes y en 2018 fundamos Aurratech Europa en España, logrando clientes como la extinta Zumosol y J. García Carrión (Don Simón). FIP marcó un cambio de paradigma al ahorrar un 99.9% en agua y productos químicos en los procesos de desinfección, sin generar residuos.

## Y fueron creciendo...

Así es. En aquel momento no éramos conscientes del potencial de la tecnología, pero poco a poco avanzamos en nuevos mercados y soluciones. Hoy atendemos industrias lácteas, de panadería/bollería, mataderos, bebidas, embutidos, pescados, empresas de IV y V gama y otros sectores no alimentarios que requieren procesos de desinfección de alto nivel.

## ¿Cuál es la foto actual de la compañía?

Somos una pyme con 12 colaboradores altamente cualificados y formados, incluyendo microbiólogo,



Responsable técnico Ricardo Gomez de Aurratech en proceso de desinfección FIP en depósito de vino en Juve & Camps y Codorníu

veterinario, ingeniero agrónomo y otros especialistas. Es un equipo multidisciplinar que nos permite abordar los desafíos de desinfección desde múltiples perspectivas. Nuestra sede está en Silla, Valencia.

## ¿Cuál es la propuesta de valor que ofrece la empresa para el sector alimentario?

Ofrecemos al sector innovación sostenible y eficiente. Durante décadas, los procesos de desinfección se habían estancado, a pesar de la existencia de excelentes productos químicos. FIP nos proporcionó un nuevo enfoque para estos procesos, garantizando un 100% de contacto, resultados excepcionales y ahorros significativos de agua y químicos. Además, es una tecnología que puede utilizarse con diversos productos y aplicaciones.

## ¿De qué modo colabora su tecnología a paliar los efectos de la sequía en este sector?

El ahorro de agua es uno de los

pilares de nuestra propuesta de valor. Desde febrero, hemos seguido de cerca la situación de sequía en Cataluña y las medidas gubernamentales para el ahorro de agua en la industria. Vimos una gran oportunidad de presentar nuestra tecnología a las bodegas de cavas en Sant Sadurní d'Anoia para ayudarles a ahorrar agua. Gracias a la implementación de FIP, hemos logrado reducir el consumo de agua en más de un 99% en los procesos de desinfección, lo cual es crucial en tiempos de escasez.

## ¿Qué acogida ha tenido entre los elaboradores de cava?

Contactamos a los tres mayores productores de la zona, quienes fueron muy receptivos a nuevas soluciones para ahorrar agua, aunque inicialmente escépticos respecto a nuestro ahorro del 99% en sus procesos de desinfección. Realizamos pruebas en condiciones reales y los resultados no podrían haber sido mejores.

## ¿En qué consiste su solución de desinfección para bodegas?

Proponemos cambiar la forma de hacer los procesos de desinfección. En lugar de utilizar métodos tradicionales de spray o inundación, utilizamos FIP. Por ejemplo, en un tanque donde se consumen 1500 litros de agua en la etapa de desinfección, con FIP utilizamos menos de 10 litros. El proceso de desinfección para bodegas puede ser muy amplio, ya que toda la desinfección se hace con agua en gran volumen, cubriendo miles de metros cuadrados de superficies en tanques, tuberías, equi-

pos, etc. Si es bien adoptado, FIP podría sustituir gran parte de estos procesos y promover un importante ahorro de agua.

## ¿Queda espacio para la innovación en un campo como este?

Lo que más nos gusta es que en todas las empresas surgen nuevas aplicaciones para FIP. La idea inicial eran los tanques de fermentación, pero por solicitud de los clientes, hemos empezado a utilizar FIP en tanques de levadura, licor de expedición, depósitos de hormigón, llenadoras, intercambiador de calor... Creo que aún hay muchas soluciones inexploradas para el uso de FIP en las bodegas, y la colaboración con nuestros clientes nos permitirá seguir innovando.

## ¿Qué ventajas aporta en materia de sostenibilidad y eficacia en el uso de recursos?

Nos acercamos a un punto en el que el problema no es el valor del agua, sino su escasez y las restricciones de uso. Todos los investigadores afirman que esto es la nueva realidad, por lo que es fundamental mejorar la eficiencia en el uso del agua en el sector vitivinícola. Con FIP, no solo contribuimos a la sostenibilidad ambiental, sino que también ayudamos a las empresas a cumplir con regulaciones más estrictas y a reducir sus costos operativos. Piense que estamos hablando de millones de litros de agua potable al año, a lo que se suma el consumo de químicos y los tratamientos de residuos que evitamos. El impacto en la etapa de vinificación es enorme si consi-

## LA OPINIÓN DE LAS BODEGAS

Juve & Camps es una de las empresas que han incorporado la tecnología FIP de Aurratech sus procesos. Su director técnico, José Hidalgo Camacho, explica que "la sostenibilidad medioambiental, humana y económica es un pilar básico para Juve & Camps. Desde 2015, todos nuestros viñedos están certificados en ecológico al igual que nuestros vinos. Además, tenemos como uno de nuestros objetivos clave la reducción de la huella hídrica de nuestras bodegas. Para conseguirlo hemos adoptado la tecnología FIP de Aurratech que nos permite ahorrar agua en los procesos de desinfección de depósitos y superficies. Calculamos reducir en más medio millón de litros el consumo de agua en nuestras instalaciones y contribuir a la reducción del impacto ambiental de nuestra actividad".

deramos que solo en Cataluña hay más de 700 bodegas embotelladoras, lo que significa miles de tanques y kilómetros de tuberías que deben limpiarse y desinfectarse varias veces al año.

## ¿Cuáles son los planes de futuro de Aurratech?

En relación al sector vitivinícola, esta primera etapa de introducción del FIP fue muy importante para nosotros. Las pruebas se realizaron en las tres principales empresas de cavas de España. Dos de ellas ya han adoptado la tecnología y en la tercera estamos en fase final de validación, con planes de implementar FIP para esta campaña. Ser aceptados por las tres grandes empresas de cavas fue como pasar un riguroso examen, lo que valida aún más nuestra tecnología. Queremos tener la credibilidad necesaria para expandir nuestra solución en Cataluña y otras denominaciones para que en 2025 FIP sea una referencia de proceso viable, sostenible y eficaz para la desinfección de bodegas.



Desinfección FIP en tanque y depósito de vino en Juve & Camps y Codorníu