



RIBEIRA SACRA

Consello Regulador Denominación de Orixe

Proyecto BAGAVER

BAGAVER:

Adegas Moure completa el desarrollo de un nuevo modelo de vermireactor para la biotransformación del bagazo



- El proyecto **"BAGAVER: AUTOGESTIÓN Y VALORIZACIÓN "EN BODEGA" DE BAGAZO FRESCO Y DESTILADO"** ha sido realizado por el grupo operativo formado por Adegas Moure, Universidade de Vigo, Universidade de Santiago y Consello Regulador de la D.O. Ribeira Sacra.
- Se ha convertido el bagazo mediante vermicompostaje, a escala piloto en bodega, en un excelente biofertilizante.
- El proyecto BAGAVER ha concluido con el desarrollo de un reactor industrial de vermicompostaje que procesará todo el bagazo generado en Adegas Moure.

Tras tres años de investigación en bodega y destilería, concluye satisfactoriamente BAGAVER, un proyecto de I+D de los grupos operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en el ámbito agroforestal, cofinanciadas por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) en el marco del Programa de desarrollo rural (PDR) de Galicia 2014-2020. El proyecto ha profundizado en las posibilidades del vermicompostaje para la economía circular y la viticultura sostenible. Todo ello mediante el diseño y desarrollo de un nuevo modelo de vermireactor que permite procesar in situ el bagazo (tanto fresco como destilado) generado en Adegas Moure, transformándolo en vermicompost de alta calidad con propiedades bioestimulantes y de defensa de la vid.

Adegas Moure, referente en innovación en la D.O. Ribeira Sacra, ha participado en esta iniciativa como continuación de su estrategia de colaboración en in-

vestigaciones científicas y proyectos de I+D+i. Con el impulso aportado por la nueva generación, la bodega continúa la senda de la economía circular y la viticultura sostenible.

Junto a Adegas Moure, han participado los equipos de investigación de Jorge Domínguez, Catedrático de Zoología de la Universidad de Vigo y de María Lores, Catedrática de Química Analítica de la Universidad de Santiago, responsables científicos del proyecto. El Consello Regulador de la D.O. Ribeira Sacra se ha encargado de la divulgación del proyecto y de sus posibilidades de transferencia al sector vitivinícola.

R/ do Comercio 6 - 8 - 27400 Monforte de Lemos
Tel. 982 41 09 68 - Fax: 982 41 12 65
Info@ribeirasacra.org - www.ribeirasacra.org



Evansio y Adrián Rodríguez (Adegas Moure), Jorge Domínguez (UVigo) y María Lores (USC) celebrando el éxito del proyecto

Moure completa el desarrollo de un nuevo vermirreactor para la biotransformación del bagazo

BAGAVER. EN EL PROYECTO PARTICIPAN LAS UNIVERSIDADES DE VIGO Y SANTIAGO DE COMPOSTELA Y EL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. RIBEIRA SACRA.

TRAS tres años de investigación en bodega y destilería, concluye satisfactoriamente BAGAVER, un proyecto de I+D de los grupos operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en el ámbito agroforestal, cofinanciadas por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) en el marco

del Programa de desarrollo rural (PDR) de Galicia 2014-2020.

El proyecto ha profundizado en las posibilidades del vermicompostaje para la economía circular y la viticultura sostenible. Todo ello mediante el diseño y desarrollo de un nuevo modelo de vermirreactor que permite procesar in situ el bagazo (tanto fresco como destilado) generado en las instalaciones de Adegas Moure, transformándolo en vermicompost de alta calidad con propiedades

bioestimulantes y de defensa de la vid.

Adegas Moure, referente en innovación en la Denominación de Origen Ribeira Sacra, ha participado en esta iniciativa como continuación de su estrategia de colaboración en investigaciones científicas y proyectos de I+D+i. Con el impulso aportado por la nueva generación, la bodega continúa la senda de la economía

circular y la viticultura sostenible

Junto a Adegas Moure, han participado los equipos de investigación de Jorge Domínguez, Catedrático de Zoología de la Universidad de Vigo y de Marta Lores, Catedrática de Química Analítica de la Universidad de Santiago, responsables científicos del proyecto. El Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra se ha encargado de la divulgación del proyecto y de sus posibilidades de transferencia al sector vitivinícola.



Evaristo y Adrián Rodríguez (Adegas Moure), Jorge Domínguez (UVigo) y Marta Lores (USC).

ADEGAS MOURE

Ubicación ▶ A Cova, O Saviñao, Lugo

▶ 982. 452. 031 / 982. 453. 062.

▶ www.adegasmoure.com



RIBEIRA SACRA

Consello Regulador Denominación de Origen

Rúa Antón Sánchez, 2, 9. 15102 Saviñao de Lugo. España. España
Tel: +34 982 41 59 68 Fax: +34 982 41 12 12
tel@ribeirosacra.org www.ribeirosacra.org



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Europa (vivirlo en Galicia)