



# Higienització al celler. Eines d'estalvi d'aigua

## Jornada tècnica

Sant Sadurní d'Anoia, divendres 28 de juny de 2024

### Presentació

Donada la situació actual de sequera extrema, farem una revisió de tots els procediments d'higienització que es duen a terme a les instal·lacions i equips d'un celler. No és suficient amb netejar bé, cal tenir clar quin és l'objectiu de la neteja. Objectivar la neteja ens determina fins a quin nivell d'homogeneïtzació volem arribar en cada fase del procés d'elaboració, i això pot ser clau per reduir el consum d'aigua. Aquest procés d'optimització és un treball d'equip en el qual hi haurien d'intervenir tots els agents implicats. Farem un repàs de les noves tecnologies al nostre abast, per tal de minimitzar l'ús d'aigua, com les monitoritzacions, instal·lacions, equips, així com sistemes de control, que garanteixen un nivell d'higienització òptim.

### Lloc de realització

Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech  
Barri d'Espieles, s/n  
08770 Sant Sadurní d'Anoia  
(Barcelona)

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
EA de Viticultura Mercè  
Rossell i Domènech  
Sandra Sauró  
A/e: [ssauro@gencat.cat](mailto:ssauro@gencat.cat)

### Programa

- 9.45 h **Registre d'assistents**
- 10.00 h **Presentació de la jornada**  
Sandra Sauró. Escola Agrària de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech, DACC
- 10.05 h **Pla de neteja i protocols**  
Raül López. Enòleg, Artiga-Fustel
- 11.30 h **Pausa cafè**
- 12.00 h **Estalvi d'aigua, equips Dellatoffolla-Bertolaso**  
Carles Aguilar. Delagat, Dellatofolla Iberica  
**Higienització del procés d'embotellat**  
Raül López. Enòleg, Artiga-Fustel
- 13.30 h **Cloenda de la jornada**

### Col·laboració



### Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

EA de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech