

**Bodega
para la
producción
de sidra
ecológica**



ENCUESTA

A

IDEAS

SIGNIFICATIVAS





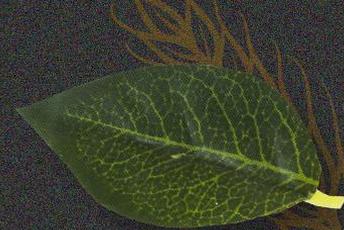
EMPLAZAMIENTO

PASEO XELMÍREZ

RÚA DA ESTACIÓN



AVENIDA ELOY DOMÍNGUEZ VEIGA



PROCESO DE LA ACTIVIDAD



LLEGADA

Rabiosa de Callobre

**LIMPIEZA &
SELECCIÓN**

Eliminación
patógenos y
obtención de
calidad

**MOLIENDA &
MACERACIÓN**

Se obtiene un
primer mosto

PRENSADO

Extracción
máxima de
mosto

PROCESO DE LA ACTIVIDAD

CLARIFICACIÓN

FERMENTACIÓN

TRASIEGO

ETIQUETADO &
EMBOTELLADO



Reducción de
residuos



Levaduras que
transforman el
mosto en
alcohol



Traslado de
sidra de unas
barricas a otras





CALENDARIOS
ADAPTADOS

TIEMPOS DE
PRODUCCIÓN

EQUIPAMIENTO

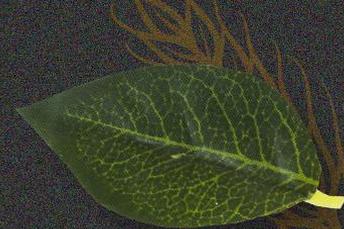
RECURSOS
HUMANOS

PLANIFICACIÓN



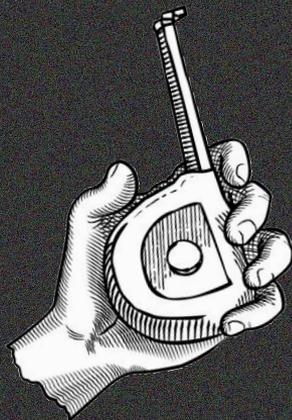


DISTRIBUCIÓN DE PARCELA Y PLANTA



19,42 m

101,73 m



SALA
FERMENTACIÓN

176,5 m².

#1

EMBOTELLADO Y
ETIQUETADO

64 m².

COMPOSTER

51 m².





CAPÍTULO I 122.821,17

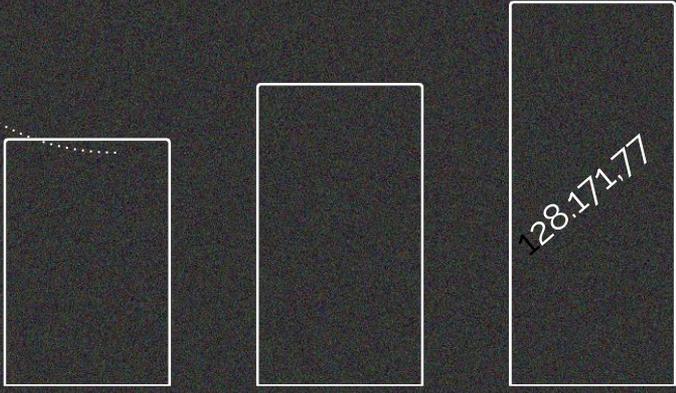
CAPÍTULO II 5.350,60

EQUIPAMIENTO

MAT. LAB

TOTAL

128.171,77



CONCLUSIONES



Producción de sidra ecológica como proceso principal

Optimizar la producción

Fabricación de compost como subproceso

Reducción del impacto ambiental

