
San Valero 0,0
BevZero

SAN VALERO

ALC. 0,0 %VOL

BY

BEVZERO

SAN VALERO 0,0

Presentación

Nueva línea productiva

SAN VALERO

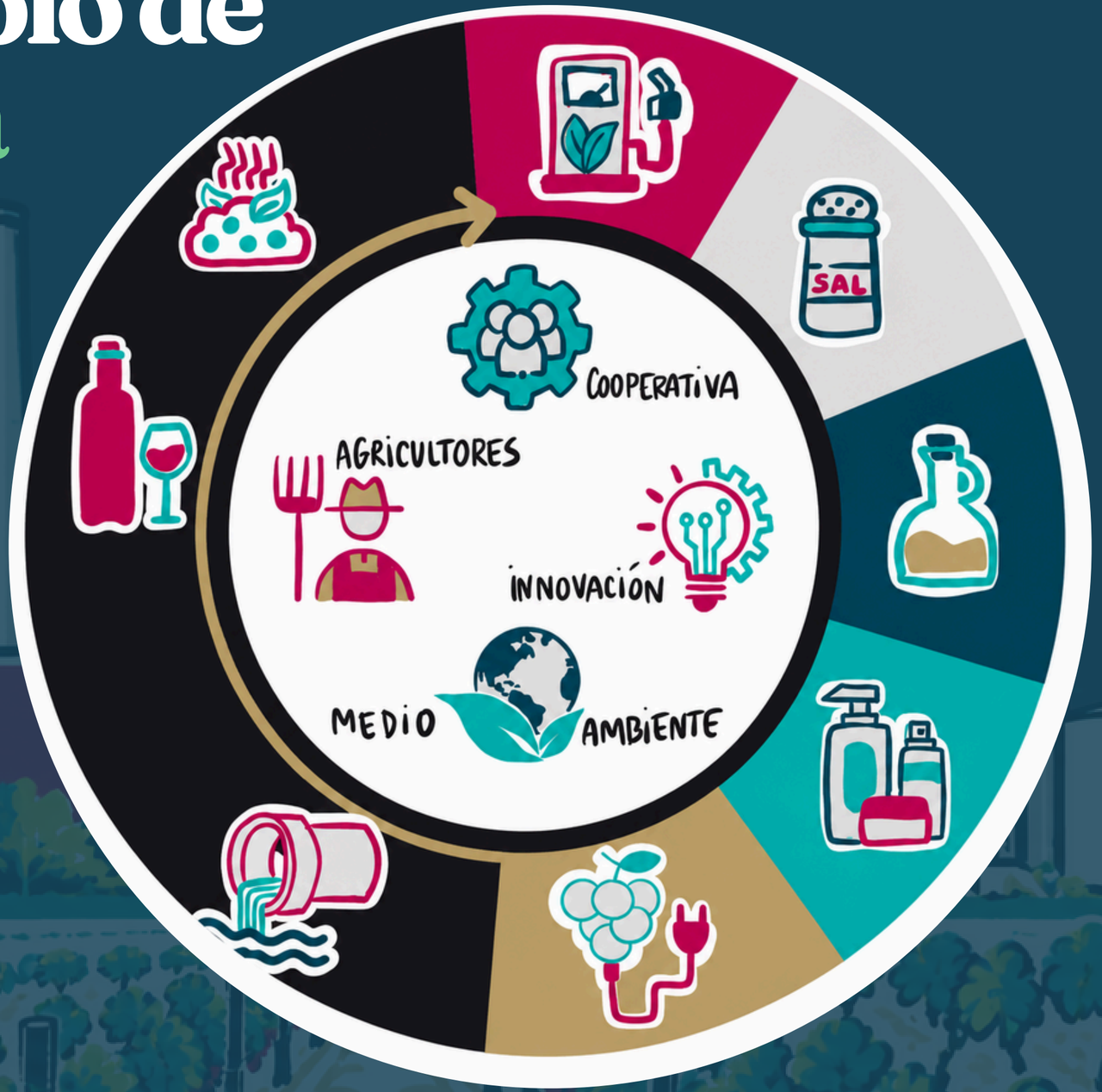
¿Quiénes somos?

Conócenos

¿Quiénes somos?



“un ejemplo de economía circular”



¿Quiénes somos?

Líder mundial en desalcoholización y desarrollo de bebidas

Más de **30 años** de experiencia

Sedes en U.S.A, Sudáfrica y **España**

BevZero

IFS Food · ISO 9001 SGS · ISO 14001 SGS · حلال HALAL



“lider mundial desalcoholización”

¿Quiénes somos?

TOMSA DESTIL

CLEARALC
DEALCOHOLIZATION TECHNOLOGY

“líderes en destilación, trayectoria, I+D”



SAN VALERO

DESTILERÍAS

BEVZERO

TOMSA DESTIL

San Valero 0,0

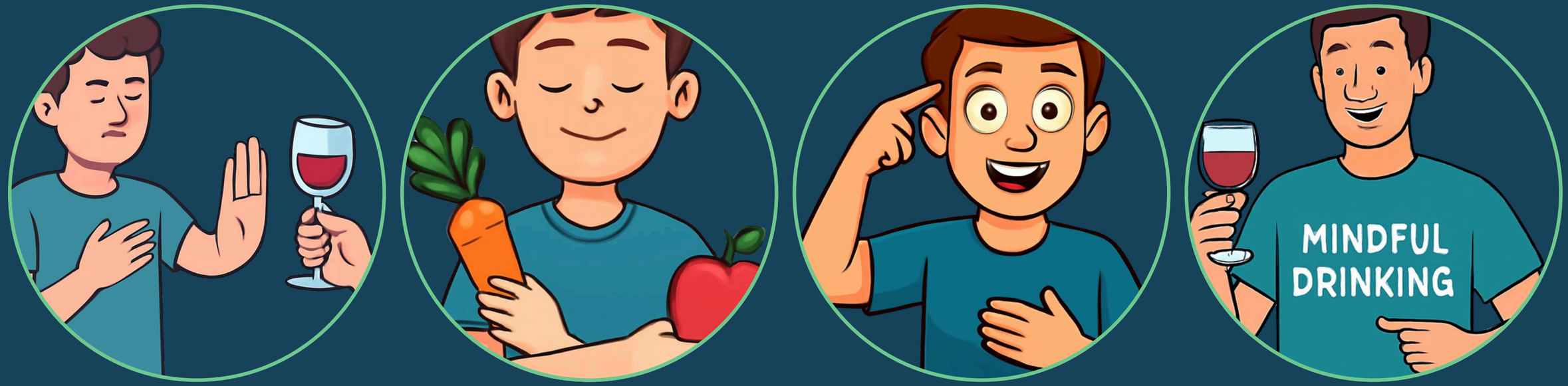
nuevos mercados
nuevos vinos

Contexto

BevZero

San Valero 0,0

“El vino sin alcohol no sustituye al vino tradicional, lo complementa”



BevZero

San Valero 0,0

“El vino sin alcohol no sustituye al vino tradicional, lo complementa”







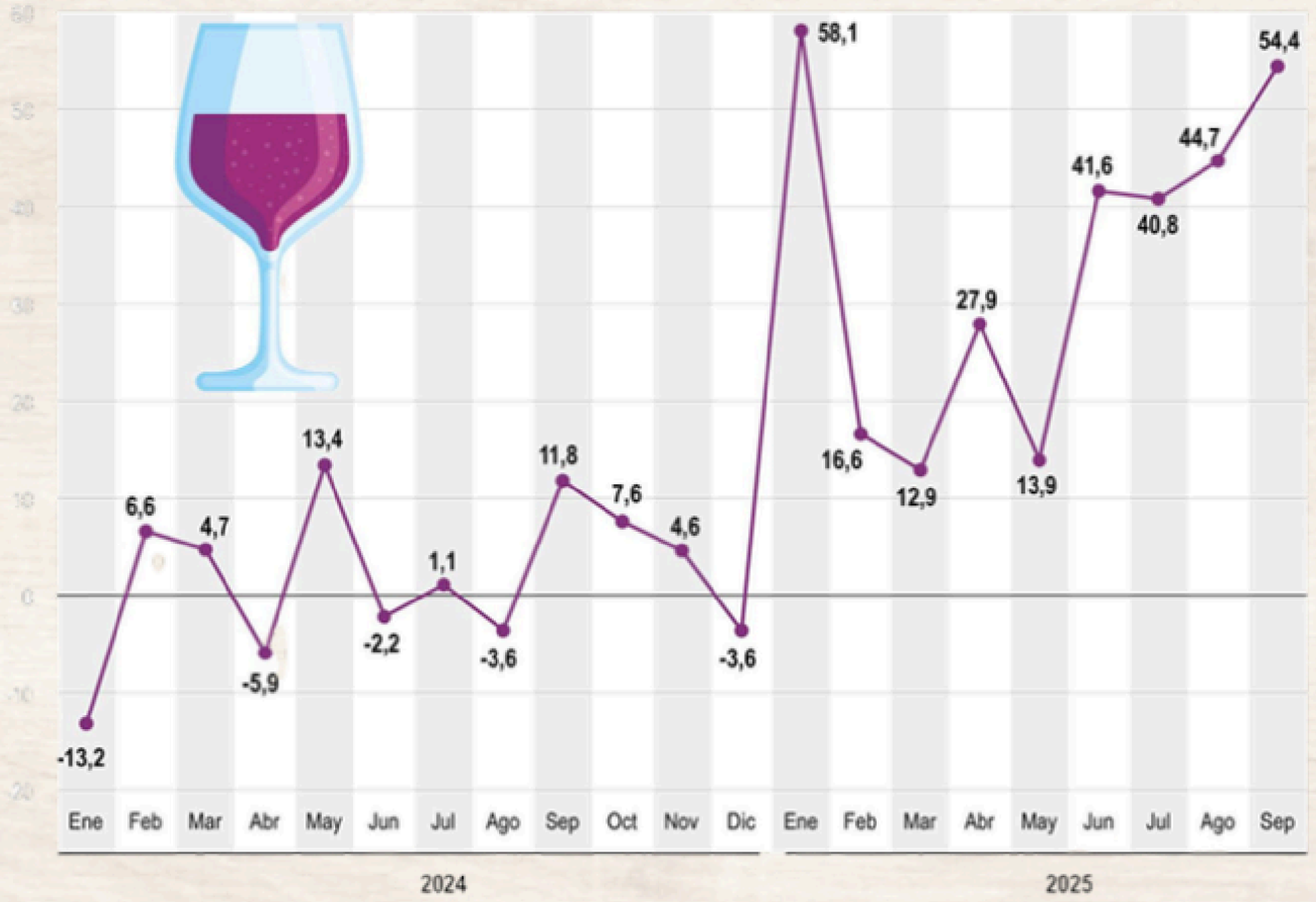


BevZero

“El vino sin alcohol no sustituye al vino tradicional, lo complementa”

El gasto en vino bajo en alcohol repunta un 35,2% y sube un 27,4% en volumen en un año

Variación anual de las ventas en volumen de vino sin/bajo en alcohol En %



Fuente: Circana. Periodo: TAM Octubre 2025. Geografía: Total España canal físico (Hiper + Súper>100m2 + PDM) Borja García / Agencia EFE

BevZero

San Valero 0,0

El mercado del vino NO está desapareciendo

está evolucionando a nuevas categorías

el vino desalcoholizado representa una de las mayores oportunidades de innovación de la industria en décadas

Inversión

SAN VALERO 0,0

Única destilería de Aragón
Escucha a sus socios y al sector
Experiencia de **70 años**
Conocimiento, legal, logístico
Diversifica
Atrae negocio
Experiencia en **Innovación**
Capacidad productiva
Apoyo de sus socios y proveedores
Eficiencia energética
Subvenciones de mejora



Primera desalcoholizadora de Aragón
y zona noreste

Inversión

San Valero 0,0

>1.500.000 € de inversión

aumento cifra de negocio

+puestos de trabajo

reduce estacionalidad

capacidad 2.000 l/h

>10 M de litros/año



Primera desalcoholizadora de Aragón

y zona noreste

¿Cuándo?

2024
Estudio y negociación

2025
Firma acuerdo

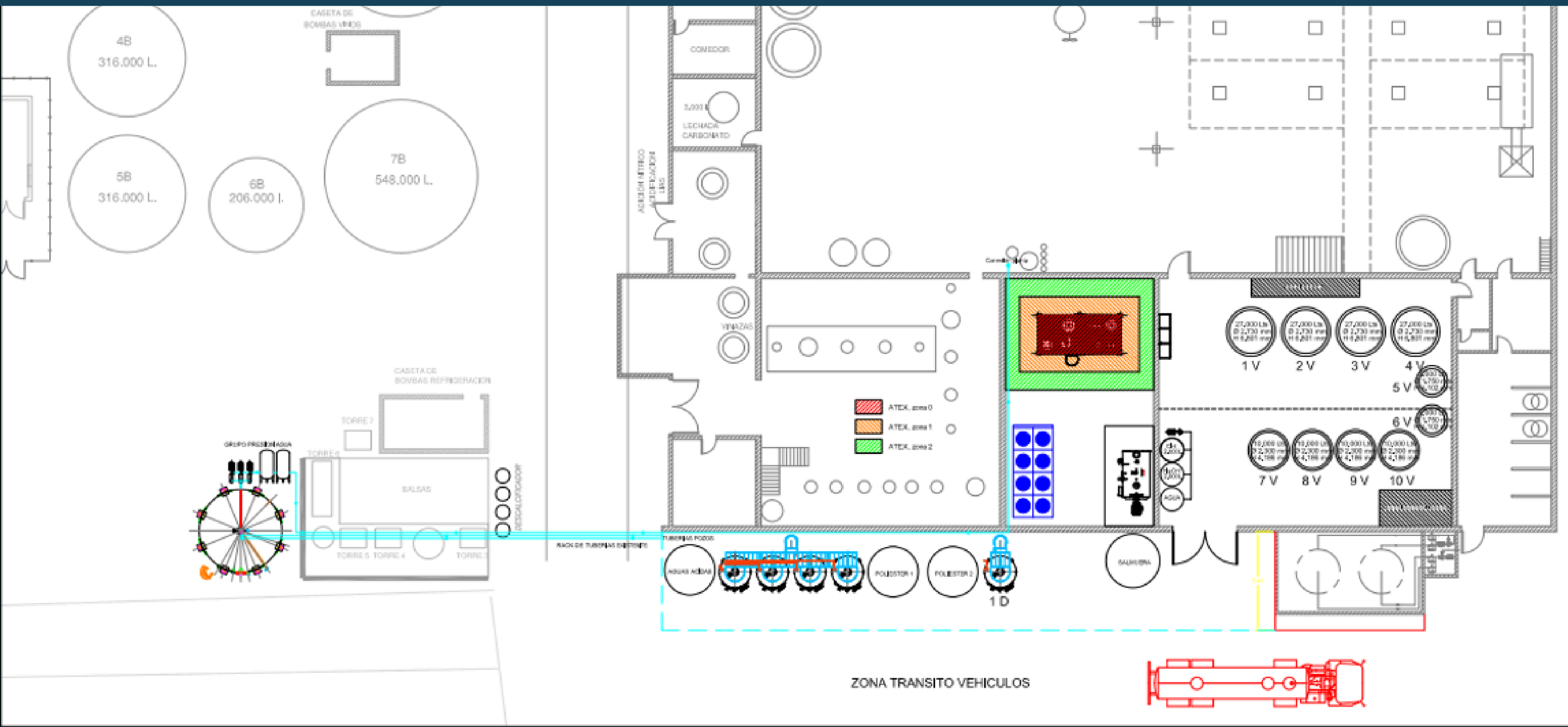
Ago 26
Llegada ClearAlc

Final Sep 26
Últimos equipamientos

Oct 26
Conexiones

½ Oct 26
Arranque periodo de prueba

¿Dónde?


4B
316.000 L.
5B
316.000 L.
6B
206.000 l.
7B
548.000 L.
CASETA DE BOMBAS VINOS
CASETA DE BOMBAS REFRIGERACION
GRUPO PRESION AGUA
TORRE 7
TORRE 6
TORRE 5
TORRE 4
TORRE 3
BALSAS
DESALOJO AGUA
COMEDOR
LECHADA CARBONATO
ADICION NITRICO REFRIGERACION LINS
VINAZAS
ATEX, zona 0
ATEX, zona 1
ATEX, zona 2
1 V
2 V
3 V
4 V
5 V
6 V
7 V
8 V
9 V
10 V
RACK DE TUBERIAS EXISTENTE
TUBERIAS POZOS
AGUAS ACIDAS
POLIESTER 1
POLIESTER 2
1 D
SALMUERA
ZONA TRANSITO VEHICULOS

Cariñena (ZGZ) Ago 26
Instalación equipo



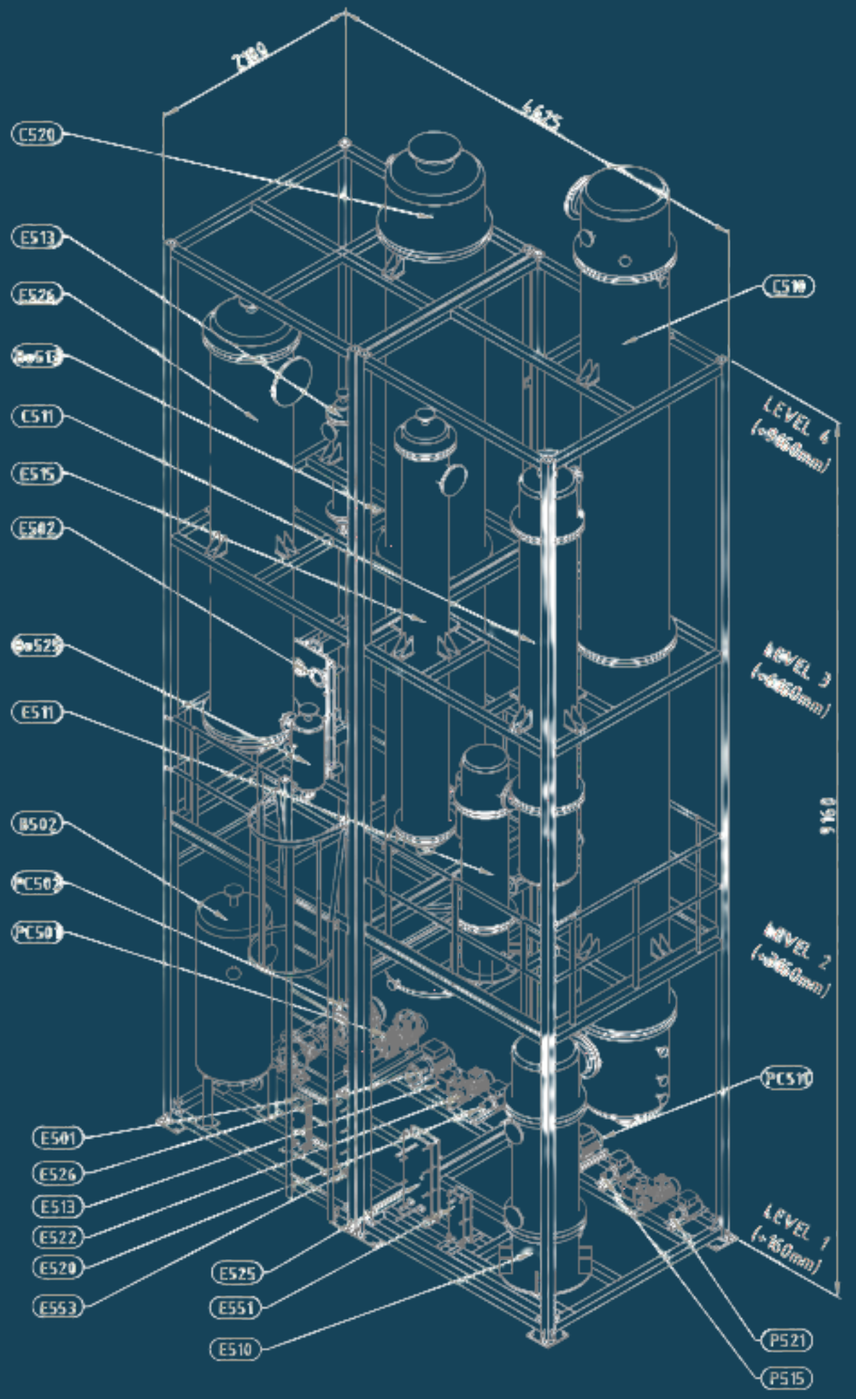


¿Con qué?

Tecnología

Tecnología

TOMSA DESTIL



CLEARALC

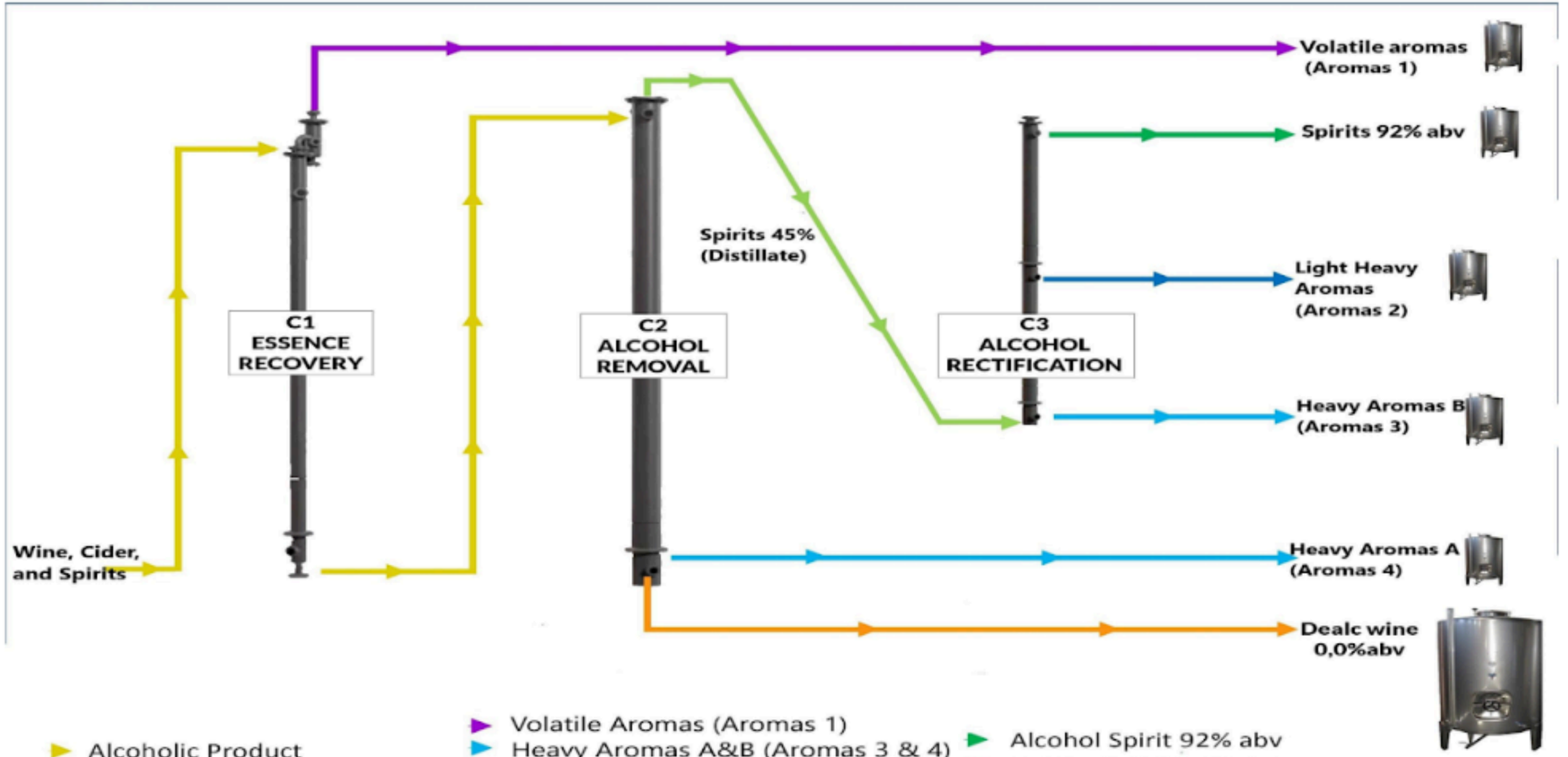
DEALCOHOLIZATION TECHNOLOGY

ClearAlc VACUUM DE-ALC TECHNOLOGY

LOW TEMPERATURE VACUUM DEALCOHOLIZATION - OVERVIEW

- Single Pass up to 15%ABV
- Two Pass up to 55%ABV

CLEARALC



The flowrate of each aroma that it is possible to extract depends on each wine and its aroma composition; however, an **estimation** is:

AROMA	FLOW	STRENGTH (%ABV)
Aroma 1 (Volatile)	0 or 3% of the feed	50-55
Aroma 2 (LHF)	0 or 1,5% of the feed	15-20
Aroma 3 (HFB)	From 0 to 0,5% of the feed	15-20
Aroma 4 (HFA)	0 or 0,5% of the feed	1-3

Proceso

PASO 1
PRECALENTAMIENTO

Previo a su ingreso en la primera columna de desalcoholización, el producto se precalienta mediante la recuperación de calor del vino desalcoholizado, optimizando la eficiencia energética y reduciendo significativamente la demanda térmica del proceso.

PASO 2
RECUPERACIÓN AROMAS (C1)

El producto es cuidadosamente calentado a <40ºC a través de un flujo contracorriente de vapor.

Los aromas más volátiles son retirados y almacenados para un uso posterior.

PASO 3
DESALCOHOLIZACIÓN (C2)

El producto, una vez sin aromas volátiles, entra en la Columna 2, donde es desalcoholizado, obteniéndose 3 fracciones:

- Producto completamente desalcoholizado a 40ºC a <0.05%ABV
- Corriente aromática (colas)
- Vapores ricos en alcohol a 45%ABV

PASO 4
RECTIFICACIÓN DEL ALCOHOL (C3)

Los vapores ricos en alcohol a 45%ABV entran en la columna de rectificación (columna 3) donde son destilados, obteniendo un **alcohol de elevada calidad a 92% ABV.** En esta columna, ClearAlc® es capaz de obtener otras 2 fracciones aromáticas.

PASO 5
RECONSTITUCIÓN

Se reconstituye el producto final a partir de las diferentes fracciones obtenidas (Producto Desalcoholizado a +2ºC / Aromas Recuperados / Aromas Externos)

Variables Tecnológicas

FUNDAMENTALES PARA LA DESALCOHOLIZACIÓN



MÍNIMA TEMPERATURA DE TRABAJO en todo el proceso de desalcoholización, provocando menor volatilidad de los compuestos deseables, mayor estabilidad de productos aromáticos poco estables.



MÁXIMO VACÍO POSIBLE Mejor eliminación de los compuestos sulfurados del vino de olor no deseable (Mercaptanos), cuyos gases incondensables serán absorbidos por la bomba de vacío).



MÁXIMO GRADO ALCOHÓLICO en la cabeza de la columna Rectificadora. La mayoría de los compuestos aromáticos ligeros y medios, se comportan como productos de colas a mayor grado alcohólico, recuperando un mayor porcentaje de aromas en el vino.



MÍNIMO TIEMPO DE RESIDENCIA Menor retención de compuestos deseables en el proceso, menor tiempo de puesta en marcha de la operación, mejor respuesta de los sistemas de control automático.

Beneficios

PROCESO RESPETUOSO
Tiempo de residencia 1 seg. y T máx. 40ºC

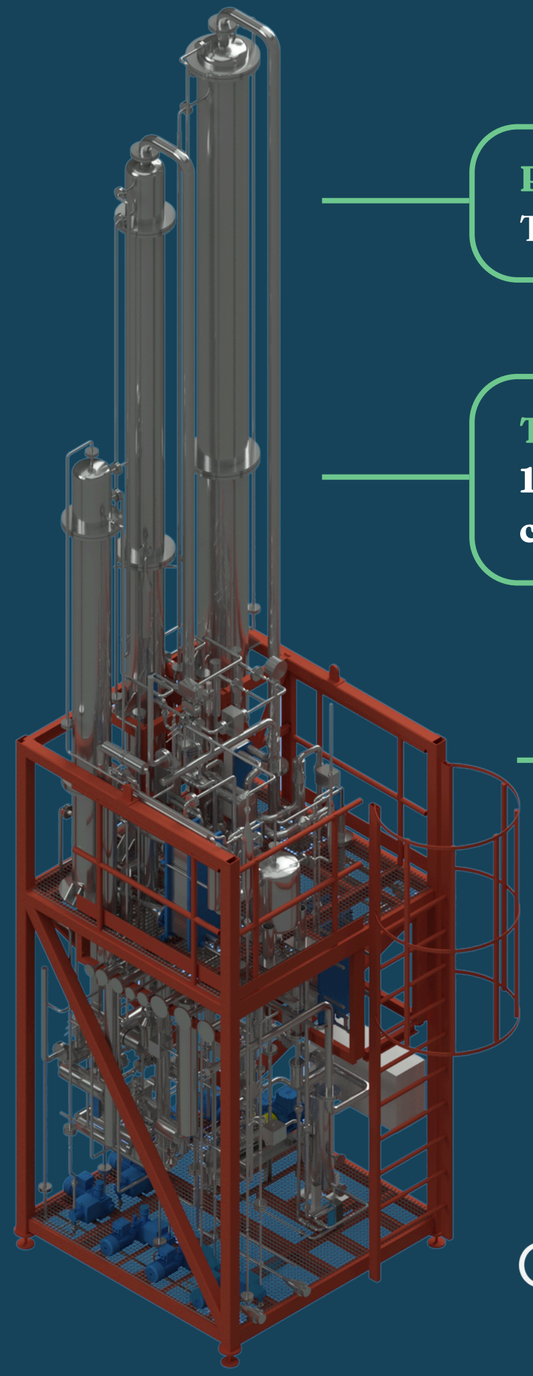
TECNOLOGÍA INERTE
100% acero inoxidable: cero elastómeros, cero contaminantes.

AUTOMATIZACIÓN AVANZADA
Sistema de control automático basado en I.A.

TECNOLOGÍA DE UN SOLO PASO
Desalcoholización de bebidas hasta 15% ABV en un solo proceso, obteniendo productos No/Lo < 0,05% ABV.

RECTIFICACIÓN DE ALTO RENDIMIENTO
Concentración de etanol de hasta 91-96% vol.

EFICIENCIA OPERATIVA
Mermas mín. 10-12% | Mín. consumo de agua



CLEARALC
DEALCOHOLIZATION TECHNOLOGY

SAN VALERO

Ofrecemos
Servicios

idea



contáctanos



entiendo tus necesidades



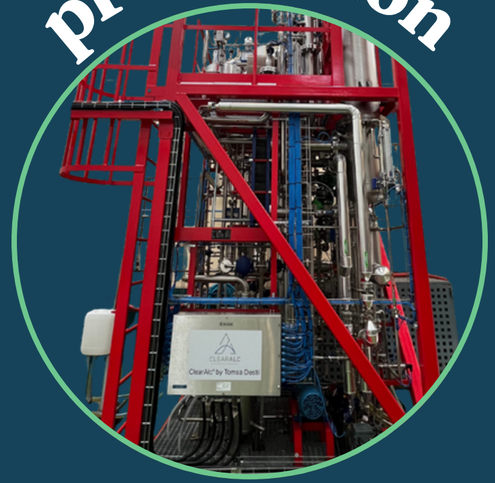
elegir el vino base



sesión de desarrollo



producción



botella lista para el mercado



San Valero O,O

Dudas
Preguntas

SAN VALERO 0,0

Muchas Gracias

Alberto Arellano
direccion@destilerias-sanvalero.com
+34 649 772 270

Silvia Cedeño
silvia@bevzero.com
+34 672 444 752

Noelia Oliver
noelia@bevzero.com
+34 646 440 889