



Energía solar para la fabricación de quesos



Quesos Larra, empresa ubicada en la localidad navarra de Burgui, en pleno Valle del Roncal, elabora queso roncal artesano con la prestigiosa Denominación de Origen de esta comarca "Queso Roncal". Además de la calidad de la materia prima, disponer y poder usar esta Denominación de Origen exige unos procesos que deben cumplir unos estrictos controles producción.

Hace unos meses, Quesos Larra inauguró sus nuevas instalaciones de más de 1200 m². Dichas instalaciones están preparadas para elaborar 110.000 kg de queso a partir de 750.000 litros de leche de oveja.

Los propietarios de la quesería contaron con el asesoramiento de Bordatxuri, empresa especialista en instalaciones de climatización con energías renovables y miembro de los Vaillant Innovative Partners - red de colaboradores de Vaillant compuesta por empresas instaladoras e ingenierías especializadas en soluciones de alta eficiencia- para definir el sistema que más se adaptaba a sus necesidades. Así, optaron por la energía solar térmica de Vaillant como principal fuente energética para el proceso productivo de la elaboración de la cuajada, recalentamiento de la misma, requesón y limpieza.

Teniendo en cuenta que la Denominación de Origen Roncal exige la elaboración del queso con leche cruda, sin pasteurizar, y las temperaturas de la leche en su proceso



de elaboración no superan los 35 °C, las nuevas instalaciones cuentan con un sistema de calentamiento de leche instantáneo a 30 °C para la cuajada y 35°C para el recalentamiento, cuya energía se genera mediante colectores solares térmicos.

Gracias a los depósitos de inercia de 3.000 litros que se han instalado y dependiendo de la temperatura que éstos hayan alcanzado, se puede aportar calor para cuajar la leche cuando en la parte baja de unos de los depósitos se alcancen los 45 °C. Si se superan los 60 °C se aporta energía para el proceso de precalentamiento.



Además, la instalación está preparada para que la energía almacenada en estos dos depósitos contribuya a otras partes del proceso de elaboración del queso, como el requesón y, además, puedan climatizar determinados lugares de la nave industrial a través de aerotermos.

Con todo ello se consigue un importante ahorro energético al tiempo que se respeta el medio ambiente.

La instalación consta de:

- 30 captadores Vaillant, modelo VFK 125
- 2 depósitos de inercia Vaillant de 3.000 litros cada uno
- 2 depósitos de ACS con serpentín Vaillant de 500 litros cada uno





Desde la puesta en marcha realizada en abril de 2011, ya se contabilizan varias jornadas en las que no se ha necesitado encender las calderas de apoyo, puesto que los aportes térmicos necesarios en el proceso de producción han sido obtenidos íntegramente a través de los captadores solares de Vaillant.