

SUSTENTABILIDAD



PEREZ CRUZ

— *Family Vineyards • Estate Bottled* —

El cuidado del medio ambiente y el desarrollo sustentable de nuestros procesos son parte fundamental de los compromisos de Viña Pérez Cruz.

Estamos comprometidos a realizar una gestión integral y adecuada, que resguarde siempre el bienestar de nuestro entorno natural, de los trabajadores y nuestra comunidad. Estos temas, son abordados responsablemente e implementados a través de diferentes prácticas.

## PRACTICAS SUSTENTABLES



### MANEJO RESIDUOS INDUSTRIALES LÍQUIDOS

El 100% de nuestros RILES, son tratados en nuestra planta para luego ser dispuesto en el riego de viñedos y áreas verdes.



### USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA

- ❖ Contamos con la operación de una caldera de biomasa y estamos a puertas de implementar paneles solares con el objetivo de disminuir el consumo energético.
- ❖ Nuestros sistemas de climatización de equipos, son automáticos e independientes.
- ❖ La bodega subterránea, cuenta con tecnología free-cooling. Esto quiere decir que se extrae aire del exterior, se filtra y se utiliza para aclimatar un espacio.
- ❖ Todos los trabajadores son capacitados sobre el uso eficiente de energía para que apliquen las medidas en el trabajo y sus hogares.



### USO EFICIENTE DEL AGUA

- ❖ En los trabajos de limpieza, hemos implementado este orden de prioridad: limpiar seco, recoger los residuos sólidos y, por último, el lavado con agua.
- ❖ Hemos minimizado los tiempos de lavado en cubas y equipos, reutilizando productos de lavado y utilizando sistemas de recirculación.
- ❖ Privilegiamos el uso de mangueras de pequeño diámetro y sistemas de lavado de bajo volumen y alta presión.
- ❖ Además, nuestros trabajadores son capacitados sobre el uso eficiente de agua para que apliquen las medidas en el trabajo y sus hogares.



## GESTIÓN DE RESIDUOS

- ❖ Hemos decidido implementar una política de reciclaje, basada en el concepto de las 3R (Reducir, Reutilizar y Reciclar).
- ❖ Todos nuestros residuos no peligrosos (papel, vidrio, cartón y plásticos), son almacenados apropiadamente y luego dispuestos en empresas de reciclaje autorizadas.
- ❖ Hemos reutilizado barricas, adoptándolas en basureros mesas y sillas.
- ❖ Difundimos nuestras prácticas de gestión de reciclaje, a todas nuestras partes interesadas e invitando a que sean parte de ellas.



## RESPONSABILIDAD SOCIAL

### CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN

- ❖ Luego de realizar nuestra encuesta de detección de capacitación a nuestros trabajadores, preparamos el plan anual de capacitación, abordando las brechas más importantes detectadas en los resultados de la encuesta. Consideramos que el Diplomado de Enología y Vitivinicultura, es una de las oportunidades de estudios más importantes para el desarrollo profesional de nuestros trabajadores.

### COMUNIDAD

Buscamos mantener un impacto positivo dentro de nuestra comunidad, es por esto que hemos apoyado:

- ❖ Proyecto Educativo de Valorización Territorial, realizado en el Liceo Maria Carvajal Fuenzalida de Huequén, durante 3 años. El cual, enseña a los alumnos el proceso de la producción de uva a la elaboración de vino. De manera muy resumida, los niños logran identificar y valorar todo lo que su territorio posee en cuanto a cultura y oportunidades profesionales.
- ❖ Club deportivo MTB Huequén, apoyando al equipo con fondos para la compra de indumentaria.
- ❖ Visitas a la Viña, recibiendo a diferentes colegios técnico profesionales y universidades de la zona, aportando con visitas pedagógicas y prácticas profesionales para complementar la formación académica de los estudiantes.

El consumo de vino, está relacionado a buenos momentos como, compartir con amigos, leer un libro, etc. Pero si debemos tener en cuenta los siguientes consejos:

- ❖ El consumo moderado de vino para mujeres es, 2 copas al día. En el caso de los hombres, estos deben beber hasta 3 copas al día. Para ambos casos, no deben beber 4 copas de una vez.
- ❖ Los menores de 18 no pueden beber ningún tipo de alcohol, ya que no están preparados ni física ni psicológicamente para tolerar sus efectos. Además, la legislación chilena lo prohíbe.

Por lo tanto, el consumo de vino tiene beneficios y riesgos asociados que te mencionamos a continuación:

**BENEFICIOS DE CONSUMIR EN DOSIS MODERADAS**

**RIESGOS DE CONSUMIR EN DOSIS ELEVADAS**

Aumenta nuestras endorfinas en dos áreas de nuestro cerebro aumentando la sensación de placer.

Destruye el hígado, puede ocasionar cirrosis hepática.

Aumenta el colesterol “bueno” (HDL) en la sangre e impide el depósito de grasa en las paredes de las arterias, disminuyendo el riesgo de infarto cardíaco y cerebral.

Disminuye las facultades físicas y mentales. Un contenido de 0,5 g de alcohol por litro de sangre reduce peligrosamente la habilidad para conducir un automóvil.

Posee una acción antioxidante previniendo la aparición de ciertos tipos de cánceres y ralentizando la aparición de Alzheimer

En mujeres embarazadas, puede ocasionar mal formaciones del embrión, por lo cual no se recomienda su consumo durante este proceso

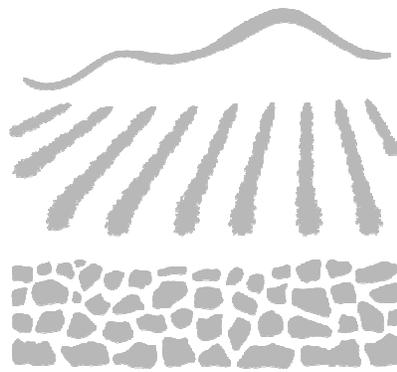
Limpia nuestro paladar, ya que el vino tiene una capacidad de “oponerse a la sensación de grasa que proporcionan algunas comidas, como las carnes rojas

Daña el cerebro ocasionando daños irreversibles en la memoria en la capacidad de razonamiento y a la forma como se comporta.

Y, por último, ¡recicla!

El medio ambiente necesita de nuestra ayuda, es por eso que una vez que tomes el vino, debes sacar el corcho, lavar la botella y llevar el recipiente al punto de reciclaje más cercano. Recuerda que el vidrio es el 100% reciclable.

¡¡El consumo responsable es cuestión de todos!!



# PEREZ CRUZ

— *Family Vineyards • Estate Bottled* —