

RELAZIONE DESCRITTIVA PROGETTO
Da pubblicare ai sensi dell'art. 26, comma 2 del D.Lgs. n. 33/2013

SOGGETTO RICHIEDENTE

DEGORIA SYSTEMS S.R.L.

TITOLO DEL PROGETTO

DEGORIA SYSTEMS SRL : SVILUPPO E COMMERCIALIZZAZIONE DI MACCHINE E ATTREZZATURE INNOVATIVE AUTOMATICHE E SEMIAUTOMATICHE PER IL SETTORE ENOLOGICO

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Il progetto imprenditoriale di Degoria Systems è finalizzato allo sviluppo, alla validazione industriale e al lancio sul mercato di una famiglia di macchine innovative per la sboccatura (disgorging) dei vini spumanti metodo classico. Il progetto risponde a un fabbisogno concreto delle cantine: automatizzare una fase produttiva critica, oggi ancora gestita con soluzioni energivore o tecnologicamente superate, riducendo sprechi di vino, consumi energetici e complessità operative. Sulla base di un brevetto proprietario, Degoria svilupperà tre prototipi di macchine semiautomatiche (versione base, accessoriata e stand-alone), caratterizzate da elevata flessibilità operativa e da un innovativo sistema di sboccatura "a secco", che elimina l'impiego di liquidi refrigeranti e dei relativi gruppi frigoriferi. Il progetto comprende attività di ricerca e sviluppo meccatronico, progettazione elettronica, realizzazione di un impianto pilota, test funzionali e certificazione CE, con l'obiettivo di ottenere prodotti industrialmente pronti per il mercato. Il finanziamento regionale sarà destinato anche al lancio commerciale e all'accesso al mercato, con focus iniziale sul mercato italiano. Un obiettivo strategico è la partecipazione alla fiera internazionale SIMEI 2026 come momento di validazione commerciale. Il progetto consentirà a Degoria Systems di evolvere da startup early stage a realtà industriale operativa, ponendo le basi per una crescita sostenibile e scalabile.

COSTO DEL PROGETTO – SPESA AMMESSA TOTALE

244.788,18

PERCENTUALE DI CONTRIBUZIONE

65%

CONTRIBUTO CONCESSO – max euro 150.000,00

150.000,00

CODICE UNICO PROGETTO - CUP

E67H25001960007

NOTE

Contributo totale concesso nella misura massima consentita dal bando