



# Sistema innovativo per la drastica riduzione e valorizzazione di rifiuti

## Innovazione sostenibile per il settore caseario

Il settore caseario affronta sfide significative nella gestione di siero di latte, salamoie, grassi e acque residue. Questi scarti, ricchi di sostanze organiche, impongono **costi di smaltimento elevati** e rischiano di causare **impatti ambientali rilevanti**. Servono soluzioni efficienti per trasformare gli scarti in risorse, favorendo la sostenibilità e riducendo gli sprechi.

### LA SOLUZIONE: DA SCARTO A RISORSA

#### Trasformare gli scarti caseari in opportunità di valore

La tecnologia innovativa **Themis WRT** permette di trattare scarti solidi e liquidi del settore caseario, come siero di latte, salamoie e residui organici. Questo trattamento, non solo **riduce drasticamente i volumi**, ma produce **concentrati ricchi di nutrienti** e **acqua purificata riutilizzabile**, supportando un approccio di economia circolare e sostenibile.

### “Meno rifiuti, più valore”

Con la **tecnologia Themis WRT**, gli scarti del settore caseario vengono gestiti in modo responsabile, riducendo l'impatto ambientale e trasformandoli in risorse. Ogni fase del processo, dal trattamento del siero di latte alla gestione delle acque e delle salamoie, è progettata per ottimizzare la sostenibilità del ciclo produttivo, contribuendo a un ambiente più pulito e a una gestione più efficiente delle risorse.

*“Non è solo riciclo: è trasformazione in valore!”*

La **tecnologia Themis WRT** trasforma gli scarti caseari in **risorse preziose**, promuovendo l'economia circolare. Il siero di latte diventa una fonte per **proteine, lattosio e bioetanolo**, mentre i grassi residui trovano impiego nei **biocombustibili**. Salamoie e acque reflue vengono trattate per **recuperare sali e riutilizzare i liquidi**, riducendo gli sprechi. Questa tecnologia offre soluzioni sostenibili per massimizzare il valore dei sottoprodotti, garantendo un impatto ambientale minimo.



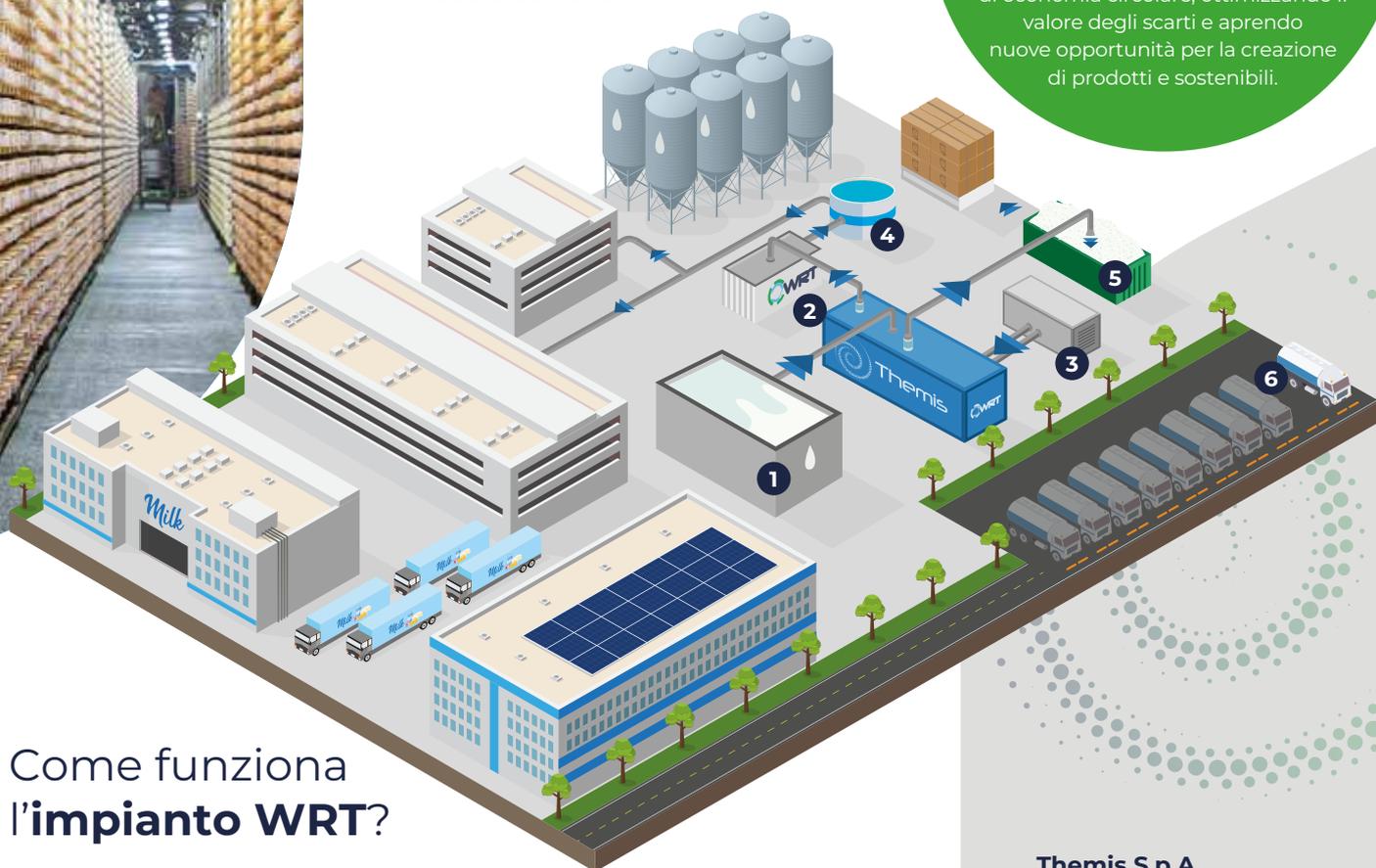
## I vantaggi della tecnologia WRT

La **tecnologia WRT** rappresenta un'innovazione efficace e adattabile per il trattamento degli scarti caseari:

- ✓ **Riduzione dei volumi di scarto:** minimizza la quantità di rifiuti da smaltire, semplificando la gestione e abbattendo i costi di smaltimento
- ✓ **Recupero dei nutrienti e dell'acqua:** trasforma i rifiuti come il siero di latte e le salamoie in prodotti riutilizzabili ad alto valore aggiunto e recupera acqua per riutilizzo nei processi produttivi
- ✓ **Tecnologia "Zero-Waste":** un approccio completamente sostenibile che elimina la necessità di discarica, promuovendo un modello di economia circolare nel settore caseario
- ✓ **Progettazione tailor-made:** studio per ogni cliente della soluzione migliore ottimizzando costi e benefici

### Perché Scegliere la Tecnologia WRT?

Optare per **Themis WRT** significa fare un passo verso un futuro sostenibile per l'industria casearia, riducendo significativamente sprechi, odori indesiderati e il volume degli scarti. **Themis WRT** trasforma il settore caseario in un esempio di economia circolare, ottimizzando il valore degli scarti e aprendo nuove opportunità per la creazione di prodotti e sostenibili.



## Come funziona l'impianto WRT?

- 1 **Scarti caseari (siero, scotta, cagli, ecc.)**
- 2 **Themis WRT 'Waste Recovery Technology'** per la disidratazione e additivazione di miscele biotecnologiche per la trasformazione del rifiuto in prodotti ad alto valore aggiunto
- 3 **Vettori termici** per il recupero energetico
- 4 **Acqua distillata** per il riutilizzo nei processi produttivi
- 5 **Granulato disidratato** per il recupero di prodotti ad alto valore aggiunto
- 6 **Drastica riduzione dei rifiuti da smaltire**

### Themis S.p.A.

Via Brescia, 13  
20025 Legnano (Milan - Italy)  
+39.0331.456228  
info@themis-industries.com  
themis-industries.com

