

Основатели стартапа Air Co. Грегори Константайн и Стэффорд Шиэн придумали идеальный способ бороться с изменением климата. На небольшом заводе в Бруклине компании производят не простую водку: при ее изготовлении применяется не традиционный метод брожения, а новая запатентованная технология, с помощью которой выбросы углекислого газа преобразуются в этиловый спирт. Затем из него делают водку премиум-класса. На изготовление одной бутылки уходит около 0,2 куб. м углекислого газа из атмосферы. Основатели Air Co. гордятся своей тщательно продуманной схемой производства. Их оборудование улавливает углекислый газ, который местные компании выбрасывают в атмосферу. Часть выбросов CO₂ поступает и от других ликероводочных заводов, поскольку двуокись углерода — это побочный продукт брожения, то есть традиционного метода производства большинства алкогольных напитков. При этом, оборудование Air Co. работает не на газе, а исключительно на солнечных батареях, расположенных на крыше завода. Впоследствии они планируют заняться изготовлением парфюмерии и других популярных продуктов, для производства которых применяется этанол.

Подробнее: <https://yandex.ru/turbo?text=https%3A%2F%2Fwww.forbes.ru%2Ftehnologii%2F386929-startap-iz-vozduha-kak-dva-predprinimatelja-boryutsya-s-izmeneniem-klimata>