

Scheda Tecnica Archimede

Sistema di controllo e gestione totale degli impianti enologici

Archimede è una consolle elettronica di nuova generazione, da collegare ai vari apparati di controllo di processo, con lo scopo di gestirli e di cambiare in tempo reale i loro programmi. Tale gestione può essere fatta in modo remoto, mediante l'invio di SMS.

Archimede può gestire e controllare, in modo assolutamente autonomo, una notevole quantità di apparati e trasmettere loro un'infinita varietà di programmi.

La possibilità di dialogare tramite telefono cellulare da qualsiasi località internazionale, anche tramite Skype, rende la gestione del sistema estremamente funzionale, snella ed economica.

Inserito in un elegante quadro di acciaio inox, il sistema nasce aperto, consentendo così all'acquirente di espanderlo a sua discrezione.

È dotato di display grafico e tastiera multifunzione, con pulsanti dedicati alle diverse funzioni. La rilevazione dei parametri di processo in tempo reale, permette all'operatore di essere costantemente informato sulle varie operazioni in corso, dandogli la possibilità di modificarle, qualora lo ritenesse necessario, per inserire nuovi dati o nuovi programmi oppure per ottimizzare l'utilizzo degli stessi.

Grazie al sofisticato software di cui è dotato anche in grado di produrre e ricreare dati storici ed archivarli per diversi anni in forma gabbellare e grafica, per effettuare confronti con valori teorici ed interfacciare tali valori con la gestione del sistema.

ELENCO DEI POSSIBILI CONTROLLI IN CAMPAGNA E CANTINA

- Mappa dell'azienda
- Mappa dei vigneti per varietà di uva
- Gestione e programma dei trattamenti del vigneto
- Gestione della vendemmia per varietà di uva
- Pigiatura
- Gestione ed archiviazione dei dati della fermentazione nelle varie fasi
- Pressatura
- Refrigerazione dei vini
- Condizionamento dei vari reparti di cantina
- Inventario costantemente aggiornato dei mosti e dei vini in stoccaggio

ELENCO DEI POSSIBILI CONTROLLI DELLE UVE E DEI MOSTI

- Raffreddamento e conservazione delle uve a bassa temperatura:
- Crio-macerazione (Criotank)
- Bâtonnage (Bâtotank)



Gestione dei rimontaggi:

- Follatura (Monofolltank)
- Pala rotante (Volvotank)
- Cappello sommerso (Supertank)
- Cascata (Pluviatank)
- Turbina (Turbotank)
- Délestage (Délestage)
- Macerazione carbonica (Noveltank)
- Chiarifica a freddo (Chiaritank)
- Fermentazione malo lattica

ELENCO DEI POSSIBILI CONTROLLI DEI PROCESSI E DEI SERVIZI

- Appassimento delle uve e atmosfera del fruttajo
- Gestione dei sistemi di produzione di energia
- Video vigneti ed archiviazione dati
- Gestione della temperatura e umidità nel locale di invecchiamento
- Atmosfera esterna vigneti e cantina
- Gestione dell'impianto di riscaldamento
- Energie alternative
- Acque di scarico
- Trasmissione dati
- Risparmio energetico
- Pompe di calore, geotermia, pannelli fotovoltaici, schermi a specchio
- Produzione di aria ed azoto
- Produzione di vapore
- Gestione degli impianti di pigiatura, filtrazione, pompe, travasi, colmature
- Aspirazione CO2 dai locali di fermentazione
- Gestione delle luci e della ventilazione dei singoli reparti
- Gestione degli automezzi nel vigneto
- Gestione contabile e magazzino
- Allarme per effrazione
- Dispositivi di sicurezza
- Servizi e misurazione via satellite
- Allarmi vari avvertibili via telefono portatile
- Gestione marketing costi di gestione
- Fatturazione
- Gestione clienti, agenti, fornitori, trasporti, ecc.
- Pozzi, impianti di irrigazione, scorte d'acqua
- Archivio etichette, cartoni, tappi, bottiglie
- Gestione degli impianti di lavaggio e di sanitizzazione
- Gestione degli impianti di imbottigliamento