

Fiche Technique: Archimede

Système de contrôle et de gestion totale des installations oenologiques

Archimede est une console électronique avancée à relier à plusieurs appareils de contrôle de processus, avec pour objectif de les gérer et de changer en temps réel leur programme. Cette gestion peut être faite à distance par envoi d'un SMS.

Archimede peut gérer et contrôler de manière absolument autonome une énorme quantité d'appareils et les transmettre une grande variété de programmes.

La possibilité de dialoguer par téléphone portable à partir de n'importe quelle localité internationale (même à travers Skype) rend la gestion du système extrêmement fonctionnel, souple et économique.

Rangé dans un tableau élégant en acier, le système a été créé ouvert, permettant ainsi à l'acheteur de l'étendre à son gré.

Il est équipé d'un afficheur graphique et d'un clavier multifonction, avec des boutons spécifiques pour chaque fonction souhaitée. La détection des paramètres de processus en temps réel permet à l'opérateur d'être constamment informé sur les différentes opérations en cours ; lui donnant éventuellement la possibilité de les modifier en ajoutant des nouvelles données, des nouveaux programmes ou en optimisant l'utilisation de celui-ci.

Grâce à son logiciel sophistiqué, il peut également produire et recréer des données historiques, les archiver pendant plusieurs années sous forme de tableau et graphique pour les comparer avec les valeurs théoriques et interfacer ces valeurs avec la gestion du système.

LISTE DES SERVICES QU'IL CONTROLE A LA CAMPAGNE ET DANS LA CAVE

- Plan de l'entreprise
- Plan des vignobles par variété de raisin
- Gestion et programme des traitements dans le vignoble
- Gestion de la vendange par variété de raisin
- Foulage
- Gestion et archivage des données de la fermentation dans les différentes phases
- Pressurage
- Réfrigération des vins
- Conditionnement général de la cave
- Inventaire constamment mis à jour des moûts et des vins stockés

LISTE DES RAISINS ET DES MOÛTS QU'IL CONTROLE

- *Réfrigération et conservation des raisins à basse température:*
 - Cryo-macération (Criotank)
 - Bâtonnage (Bâtotank)



- *Gestion des Remontages:*
 - Foulage (Monofolltank)
 - Pale tournante (Volvotank)
 - Chapeau submergé (Supertank)
 - Chute (Pluviatank)
 - Turbine (Turbotank)
 - Délestage (Délestage)
 - Macération carbonique (Noveltank)
 - Clarification à froid (Chiaritank)
 - Fermentations Malolactiques

CONTROLE DES PROCESSUS ET DES SERVICES

- Passerillage des raisins et son contrôle atmosphérique dans le fruitier
- Gestion des systèmes de production d'énergie
- Vidéo des vignobles et archivage des données
- Gestion de la température et de l'humidité dans le milieu du vieillissement
- Atmosphérique extérieur des vignobles et cave
- Gestion de l'installation de chauffage
- Energies alternatives
- Eaux usées
- Transmission des données
- Economie d'énergie
- Pompes de chaleur, géothermie, panneaux photovoltaïques, écrans miroir
- Production d'air et azote
- Production de vapeur
- Gestion des installations de foulage, de filtration, des pompes, des soutirages, des ouillages
- Aspiration du CO2 des locaux de fermentation
- Gestion de l'éclairage et de la ventilation dans chaque milieu
- Gestion des véhicules automobiles dans le vignoble
- Gestion comptable et du magasin
- Alarme antivol
- Dispositifs de sécurité
- Services et mesures par satellite
- Diverses alarmes perceptibles par portable
- Gestion du marketing, frais d'exploitation
- Facturation
- Gestion des clients, des agents, des fournisseurs, des transports, etc. ...
- Puits, systèmes d'irrigation, réserves d'eau
- Archive des étiquettes, des cartons, des bouchons, des bouteilles
- Gestion de l'installation de lavage et d'assainissement
- Gestion des systèmes de mise en bouteille