

Техническая информация Архимеде Веско

Система контроля и управления оборудованием для виноделия

Архимед (Archimede) - это электронная консоль нового поколения, которая подключается к различным аппаратам, контролирующим процесс, с целью управления и внесения изменений в их программы в реальное время. Такое управление может осуществляться на расстоянии, посредством отправления сообщения SMS.

Архимед (Archimede) в состоянии управлять и контролировать совершенно самостоятельно большое количество аппаратов и отправлять им неограниченное количество программ.

Возможность связываться с ним из любого города в мире по сотовому телефону, а также по Skype, делает управление системой максимально функциональным, быстрым и недорогостоящим.

Заключённая в элегантную рамку из нержавеющей стали inox, эта система изначально является открытой, оставляя за покупателем возможность дополнить её по своему усмотрению.

В её состав входят графический дисплей и многофункциональная клавиатура, кнопки которой соответствуют различным функциям. Отслеживание параметров рабочего процесса в реальное время позволяет оператору постоянно следить за текущими операциями, предоставляя ему возможность при необходимости вносить в них изменения для ввода новых данных, запуска новых программ или для оптимизации их работы.

Благодаря сложнейшему программному обеспечению система в состоянии выдавать и восстанавливать исторические данные и хранить их в течении нескольких лет в графической форме и в таблицах для сопоставления с теоритическими данными и для обмена с данными управлен

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ ПРОВЕРОК НА ПОЛЕ И В ВИННОМ ЦЕХЕ

- Карта предприятия
- Карта виноградников по сортам винограда
- Управление и программа обработки виноградников
- Управление сбором винограда по сорту виноградника
- Выжимание
- Управление и сбор данных по ферментации на различных стадиях
- Прессование
- Охлаждение вина
- Кондиционирование разных отделов винного завода
- Постоянно обновлённая инвентарная ведомость сусла и хранящихся вин

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ ПРОВЕРОК ВИНОГРАДА И СУСЛА

- *Охлаждение и хранение винограда при низкой температуре:*
 - Криомацерация (Криотанк) (Criotank)
 - Батонаж (Батотанк) (Bâtotank) Bâtonnage (Bâtotank)



- *Управление перекачиванием:*
 - Дробление (Монофоллтанк) (Monofolltank)
 - Вращающаяся лопасть (Вольвотанк) (Volvotank)
 - Утопленная шапка (Супертанк) (Supertank)
 - Водопад (Плувиатанк) (Pluviatank)
 - Турбина (Турботанк) (Turbotank)
 - Делестаж (Délestage)
 - Углекислая мацерация (Новелтанк) (Noveltank)
 - Холодное осветление (Кьяританк) (Chiaritank)
 - Молочно-кислая ферментация

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ ПРОВЕРОК ПРОЦЕССОВ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Подвяливание винограда и климат в помещении для подвяливания
- Управление оборудованием производства энергии
- Видео виноградников и сбор данных
- Регулирование температуры и влажности в помещении для выдержки вина
- Наружная атмосфера виноградников и винного завода
- Управление отопительной системой
- Альтернативная энергия
- Сточные воды
- Передача данных
- Энергосбережение
- Тепловой насос, геотермия, фотогальванические батареи, зеркальные экраны
- Производство воздуха и азота
- Производство пара
- Управление насосами, оборудованием для выжимания, фильтрации, перекачивания и наполнения
- Вытяжка CO₂ из помещения ферментации
- Управление освещением и вентиляцией разных отделов
- Управление транспортными средствами на винограднике
- Ведение счетов и склад
- Противовзломная сигнализация
- Предохранительные приспособления
- Спутниковые услуги и измерение
- Различные сигнализации с сообщением на сотовый телефон
- Маркетинг, эксплуатационные расходы
- Оформление счетов
- Ведение следующих разделов: клиенты, представители, поставщики, перевозки и т.д. ...
- Колодцы, оборудование для орошения, запасы воды
- Архив этикеток, коробок, пробок, бутылок
- Управление оборудованием для мойки и санитарной обработки
- Управление оборудованием для разлива