

1 Affecter un lot standard à un marc

A Cliquer sur l'onglet « Vendanges » puis sur l'icône « Marcs »

B Sélectionner « Affectation du numéro de marc » dans le menu déroulant

C Cocher la/les ligne(s) de lots à affecter au marc

D Cliquer sur l'icône « Traitement »

E Cliquer sur « Oui » pour confirmer

Remarque : le numéro de marc se crée de manière chronologique

F Renseigner le pressoir et le type de fractionnement

G Cliquer sur « Valider »

H Cliquer sur « Oui » pour confirmer

2 Basculer le marc

A Sélectionner « Basculement du marc » dans le menu déroulant

B Cocher le marc à basculer

C Cliquer sur l'icône « Traitement »

D Cliquer sur « Oui » pour confirmer

E Compléter date et heure de début de pressurage

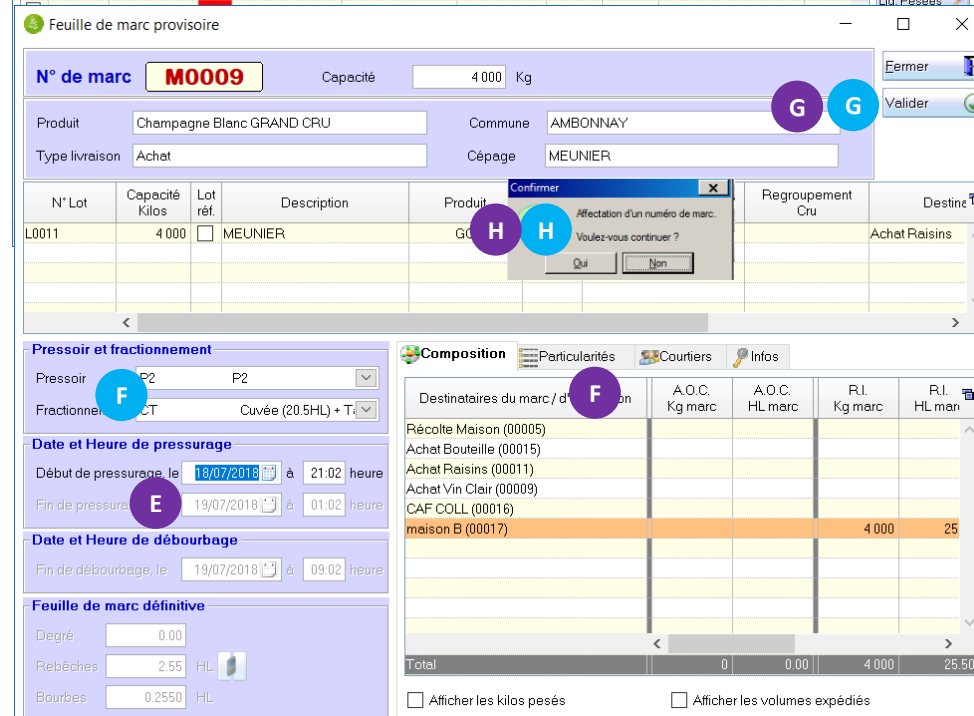
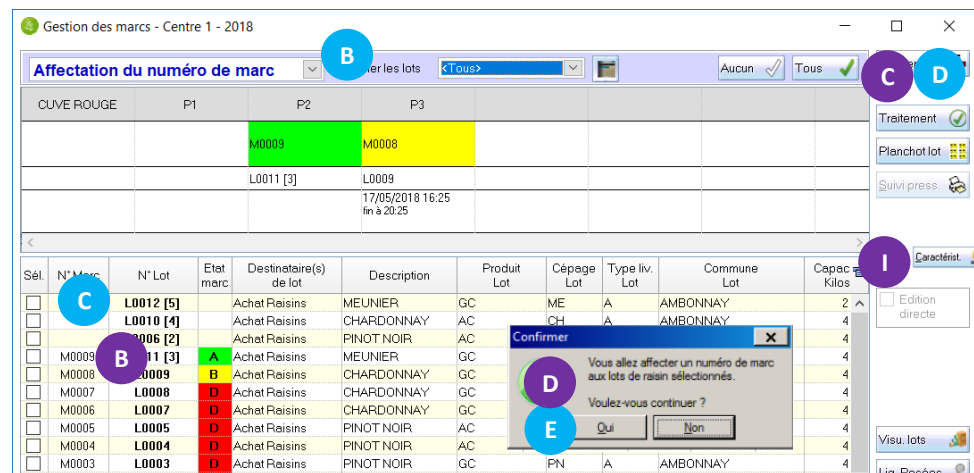
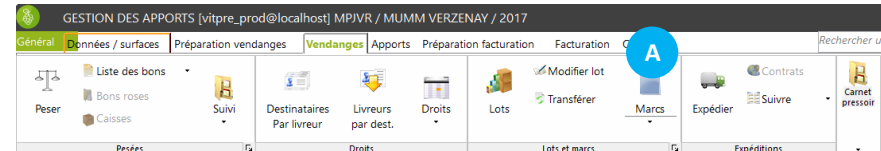
F Compléter si besoin, l'onglet particularités pour préciser un essai, la présence de maladie ou défauts, le SO2 Ou modifier la composition

G Cliquer sur « Valider »

H Cliquer sur « Oui » au message de confirmation

I Si nécessaire, modifier les caractéristiques du marc : Commune, Cépage, type livraison ou produit. Cocher le marc (**B**), cliquer sur l'icône « Caractérist. » affecter les nouvelles caractéristiques, cliquer sur « Enregistrer » et cliquer sur « Oui »

Remarque : la feuille de Marc provisoire s'imprime (pas de notion de degré)

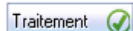


3 Passer en feuille de marc définitive

A Sélectionner « Feuille de marc définitive » dans le menu déroulant

B Cocher le marc concerné

C Cliquer sur l'icone « Traitement »



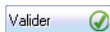
D Cliquer sur « Oui » pour confirmer

E Contrôler le jour et heure de fin de pressurage

F Contrôler le jour et heure de fin de débouillage

G Renseigner le degré et les rebêches

H Cliquer sur « Valider »



I Cliquer sur « Oui » pour confirmer

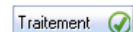
Remarque : penser à classer la feuille de marc définitive après son impression

4 Rééditer une feuille de marc définitive

A Sélectionner « Réédition de la feuille de marc » dans le menu déroulant

B Cocher la ligne du marc à rééditer

C Cliquer sur l'icone « Traitement »

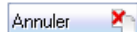


D Cliquer sur « Oui » pour confirmer

5 Annuler un marc basculé ou une feuille de marc provisoire

A Cocher le marc concerné

B Cliquer sur l'icone « Annuler »



Gestion des marcs - Centre 1 - 2018

Affectation du numéro de marc

CUVE ROUGE	P1	P2	P3	
		M0009	M0008	
		L0011 [3]	L0009	
			17/05/2018 16:25 fin à 20:25	

Sél.	N° Marc	N° Lot	Etat marc	Destinataire(s) de lot	Description	Produit Lot	Cépage Lot	Type liv. Lot	Commune Lot	Capac. Kilos
<input checked="" type="checkbox"/>	M0009	L0011 [3]	A	Achat Raisins	MEUNIER	GC	ME	A	AMBONNAY	2
<input checked="" type="checkbox"/>	M0008	L0009	B	Achat Raisins	CHARDONNAY	AC	CH	A	AMBONNAY	4
<input checked="" type="checkbox"/>	M0007	L0008	D	Achat Raisins	PINOT NOIR	AC	PN	A	BASSUET	4
<input checked="" type="checkbox"/>	M0006	L0007	D	Achat Raisins	CHARDONNAY	GC	CH	A	AMBONNAY	4
<input checked="" type="checkbox"/>	M0005	L0005	D	Achat Raisins	CHARDONNAY	GC	CH	A	AMBONNAY	4
<input checked="" type="checkbox"/>	M0004	L0004	D	Achat Raisins	PINOT NOIR	AC	PN	A	BASSUET	4
<input checked="" type="checkbox"/>	M0003	L0003	D	Achat Raisins	PINOT NOIR	GC	GC	A	AMBONNAY	4
<input checked="" type="checkbox"/>	M0002	L0002	D	Achat Raisins	PINOT NOIR	GC	GC	A	BASSUET	4
<input checked="" type="checkbox"/>	M0001	L0001	D	Achat Raisins	PINOT NOIR	GC	GC	A	BASSUET	4

Total

Bourbes
Volume: 1.7850 HL
Mini: 1.7850 HL
Maxi: 7.1400 HL

Totaux
Rebêches: 16.00 HL
Degré moyen: 9.24

Etat marc
☒ Affecté ☐ Basculé ☐ Définitif

Etat enlèvement
☒ Aucun ☐ Partiel ☐ Total

Produit: Champagne Blanc GRAND CRU
Type livraison: Achat
Commune: AMBONNAY
Cépage: MEUNIER

N° Lot	Capacité Kilos	Lot réf.	Description	Produit	Cép.	Commune	Regroupement Cru	Destin.
L0011	4 000	<input type="checkbox"/>	MEUNIER	GC	ME	AMBONNAY		Achat Raisins

Pressoir et fractionnement
Pressoir: P2
Fractionnement: CT Cuvée (20.5HL) + T

Date et Heure de pressurage
Début de pressurage, le: 18/07/2018 à 21:02
Fin de pressurage, le: 19/07/2018 à 01:02

Date et Heure de débouillage
Fin de débouillage, le: 19/07/2018 à 09:02

Feuille de marc définitive
Degré: 0.00
Rebêches: 2.55
Bourbes: 0.2550 HL

Composition
Destinataires du marc: Récolte Maison (00005), Achat Bouteille (00015), Achat Raisins (00011), Achat Vin Clair (00009), CAF COLL (00016), maison B (00017)