

# IDCUVEPRO

## Note de version 6.11.000 – Fiche Traçabilité

- › Livraison juin 2023
- › Liste des évolutions

# SOMMAIRE

1.	Paramétrages	3
1.1.	Paramètres utilisateurs	3
1.2.	Paramétrage Fiche tiers	4
1.3.	Paramétrage de la fiche traçabilité	4
1.3.1.	Itinéraire technique	4
1.3.2.	Bagage analytique	6
1.4.	Numéro Interpro	7
1.5.	Paramétrage des opérations de Sorties	8
2.	Génération de la fiche traçabilité	9

# 1. PARAMETRAGES









Un nouvel outil est disponible dans iDCuvePro : la fiche Traçabilité.

Cette fiche permet d'exporter la traçabilité du produit pour les sorties de moûts et les vins clairs. Les exploitants qui ont le logiciel iDCuvePro et qui vont expédier des volumes à d'autres maisons pourront transmettre la fiche de traçabilité. Cette fiche reprendra les différentes étapes et analyses du produit. La fiche traçabilité est générée en format Excel avec plusieurs onglets différents.

## 1.1. Paramètres utilisateurs

Dans un premier temps, afin de pouvoir générer une Fiche de traçabilité, il faut qu'un répertoire d'exportation soit défini. Pour cela, il faut aller dans le menu *Général > Paramétrage utilisateur*, puis dans l'onglet *Formats*. Dans la partie exportation, On pourra alors définir un dossier d'exportation.

Paramétrage du poste

 Général  
 Terminal Server  
 Couleurs  
 Fax FotoWin  
 **Formats**  
 Impressions  
 Email  
 SMS par Email

**Exportation**  
Suffixe des fichiers  ☒ Exporter l'entête des colonnes  
Séparateur champ   
Séparateur décimal   
**Répertoire Exportation**

**Importation**  
Répertoire Importation

**Etats paramétrables**  
Destination   
Répertoire des exports ASCII, PDF...

Fermer  
Enregistrer

## 1.2. Paramétrage Fiche tiers

Ensuite un paramétrage de la Fiche Tiers concerné par la sortie de moût ou la sortie de vin est nécessaire (tiers destinataire). Pour cela, il faut aller dans *Données > Tiers*, puis sélectionner le tiers concerné. En se plaçant sur l'onglet Fiche traçabilité, il faudra alors cocher générer automatiquement la fiche traçabilité.

The screenshot shows the 'Modification d'un Tiers' window. The 'Fiche traça.' tab is selected in the top navigation bar. The checkbox 'Générer automatiquement la fiche de traçabilité' is checked and highlighted with a red box. The 'Paramétrer' button is also highlighted with a red box. A red arrow points to the 'Fiche traça.' tab.

## 1.3. Paramétrage de la fiche traçabilité

Pour cela, cliquer sur le bouton paramétrer depuis la fiche tiers.

### 1.3.1. Itinéraire technique

Dans un premier temps, il faut paramétrer l'itinéraire technique, sur les éléments qui seront pris en compte dans la fiche de traçabilité. Cela concerne les opérations effectuées sur le produit sorti en amont de sa sortie. Les éléments qui seront pris en compte sont ceux cochés. A chaque élément, nous rattacherons les opérations voulues (cf. étape suivante ci-dessous).

**Paramétrage de la fiche de traçabilité pour le tiers CAVA**

Traiter uniquement les compositions supérieures ou égales à  %

Fermer Enregistrer

Itinéraire technique Bagage analytique

**Éléments à prendre en compte dans la fiche de traçabilité :**

- ☒ Début et fin de remplissage
- ☐ Opération(s) de débourbage
- ☐ Opération(s) de levurage
- ☒ Opération(s) de chaptalisation
- ☒ Opération(s) de soutirage fin FA
- ☒ Opération(s) de soutirage fin FML
- ☐ Opération(s) de stabilisation
- ☐ Opération(s) de filtration

Paramétrage des opérations pour l'itinéraire technique **Param. Oper.**

## Paramétrage opérations

Une fois les éléments cochés, il faut paramétrer les opérations qui s'y rattachent en cliquant sur le bouton « Param. Oper. » en bas de la page de l'itinéraire technique. Le ou les opérations pour chaque étape devront être cochées.

**Paramétrage des opérations pour l'itinéraire technique des fiches de traçabilité**

Sélectionner les opérations à afficher :

Type d'opération :  Afficher : ☐ Toutes ☒ Actives ☐ Inactives

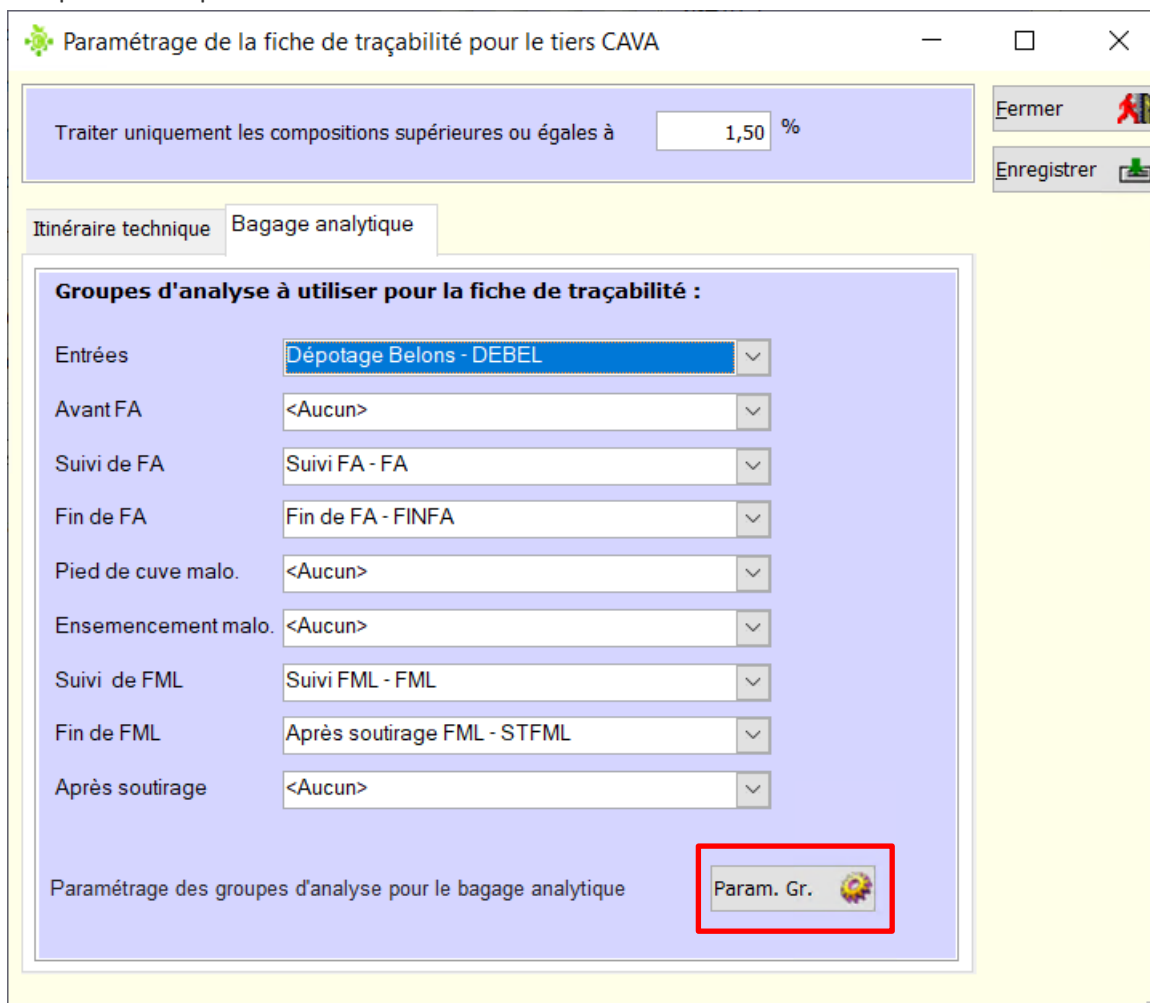
Fermer Enregistrer

Code	Libellé	Débourbage	Levurage	Chaptalisation	Soutirage fin FA	Soutirage fin FML	Stabilisation	Filtration	Type
ACI	Acidification								Sur cuve, sans modification du volume
AJBENTO	Ajout Bentonite								Ajout de produit sec en cuve
AJMS	Ajout de matières sèches sur tirage								Ajout de produit sec en cuve
AS500	Ajout de sucre pour liqueur 500g/l								Ajout de produit sec en cuve
AS700	Ajout de sucre pour liqueur 700g/l								Ajout de produit sec en cuve
ASS	Assemblage								Transfert de cuve à cuve
ATART	Addition d'acide tartrique								Ajout de produit sec en cuve
BENTO	Traitement Bentonite vendange								Ajout de produit sec en cuve
CHAP	Chaptalisation avec liqueur à 500g/l								Ajout de produit liquide en cuve
CHAPSU	Chaptalisation en sucre			<input checked="" type="checkbox"/>					Ajout de produit sec en cuve
COLLE	Ajout de colle								Ajout de produit liquide en cuve
DEBEL1	Dépotage P1								Entrée cuverie (moût, vin, raisin)
DEBEL2	Dépotage P2								Entrée cuverie (moût, vin, raisin)
DEBOUR	Débourbage								Transfert de cuve à cuve
DETART	Détartage								Sur cuve, sans modification du volume
ENTBV	Entrée de bas-vin								Entrée cuverie (moût, vin, raisin)
ENTRAI	Entrée Raisins								Entrée cuverie (moût, vin, raisin)
ENTREE	Entrée de stock								Transfert de cuve à cuve
ENVIN	Entrée de vin								Entrée cuverie (moût, vin, raisin)
FILSF	Filtration kieselgurh sortie froid							<input checked="" type="checkbox"/>	Ajout de produit sec en cuve
FMTJR	Ajout Ferments Tirage								Ajout de produit liquide en cuve
H20	Hydratation								Transfert de cuve à cuve

### 1.3.2. Bagage analytique

Le Bagage analytique devra ensuite être paramétré, pour chaque étape, le groupe d'analyse à utiliser sera à désigner.

Indiquer le taux minimum des compositions à aller chercher. Par exemple si on indique 1,5%, la fiche traçabilité ne contiendra pas les informations des n° marcs dont le taux est inférieur à 1,5% dans la composition du produit sorti.




#### Paramétrage des groupes d'analyses


Pour paramétrer les groupes d'analyses du bagage analytique, il faut cliquer sur le bouton « Param. Gr. » en bas de page avec la roue crantée.

**Paramétrage des groupes d'analyse pour le bagage analytique des fiches de traçabilité**

Sélectionner les groupes d'analyse à afficher :

Afficher : ☐ Toutes ☒ Actives ☐ Inactives

**Ermer** 


**Enregistrer** 

Code	Libellé	Avant FA	Suivi de FA	Fin de FA	Pied de cuve malo	Ensemenc. FML	Suivi de FML	Fin de FML	Après soutirage
DEBEL	Dépotage Belons								
DEBM	Débourbage moûts								
DENCU	Suivi des densités par cuve								
FAFML	suivi FA / FML								
RCIT2	Réception citerne 2								
RECEP	Réception Epernay								
SUIVI	suivi analyses								
SVIN	Sortie de vins								
AVTTIR	Avant tirage								
APTIR	Après tirage								
ASS	Assemblage								
DEGUST	Dégustation								
FA	Suivi FA								
FINFA	Fin de FA								
MRFML	Milieu de réactivation FML								
FML	Suivi FML								
STFML	Après soutirage FML								
LEVITIR	Levain de tirage								

## 1.4. Numéro Interpro

Sur chaque tiers de la composition du produit expédié, il faudra avoir renseigné le code de l'interprofession du tiers (code CIVC pour la Champagne par exemple).

**Modification d'un Tiers**


Code Tiers: **CAVA** 


Nom: Cave A


Nom réduit: CAVE A


**Code Interpro: cavea**


Catégorie: Négocio


N°Téléphone: 03.01.02.03.04 


N°Portable: 


N°Fax: 

**Ermer** 

**Enregist.** 

**Imprimer** 


**Nouveau** 


**Supprimer** 

**Contacts** **Régie** **Doses SO2** **Documents**

**Général** **Adresses** **Observations** **Planning** **Fiche traça.** **Pressoirs**

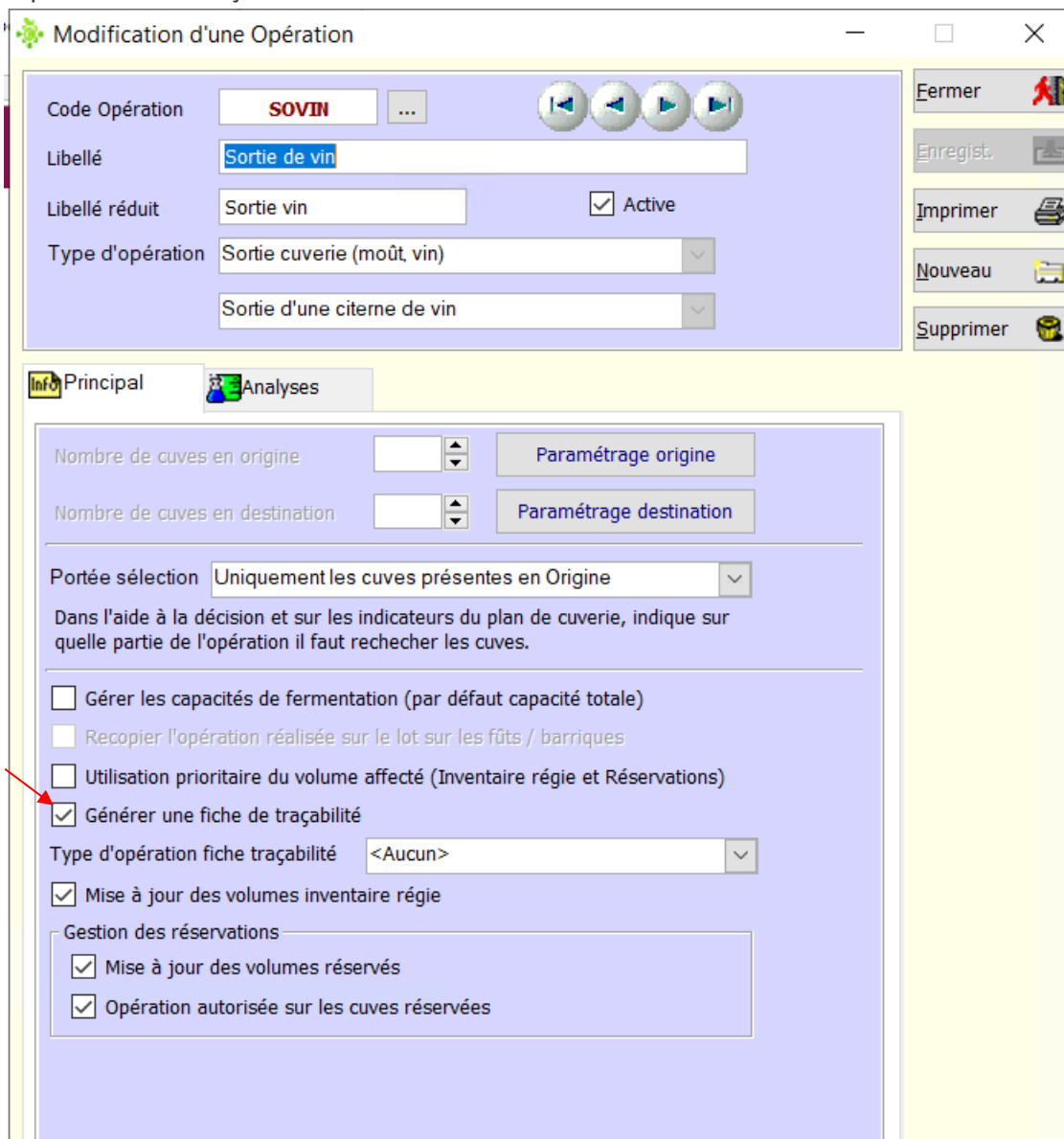
☒ Générer automatiquement la fiche de traçabilité

Paramétrer l'itinéraire technique et le bagage analytique **Paramétrer** 

**Géolocaliser** 

## 1.5. Paramétrage des opérations de Sorties

Les opérations de sorties devront être paramétrées en cochant la case générer une fiche de traçabilité. Dans l'onglet *Données > Opérations* et en sélectionnant le ou les opérations de sortie pour lesquelles on souhaite exporter la fiche traçabilité.



**Modification d'une Opération**

Code Opération: **SOVIN** ...

Libellé: **Sortie de vin**

Libellé réduit: **Sortie vin** ☒ Active

Type d'opération: **Sortie cuverie (moût, vin)**

**Sortie d'une citerne de vin**

**Principal** **Analyses**

Nombre de cuves en origine:  Paramétrage origine

Nombre de cuves en destination:  Paramétrage destination

Portée sélection: **Uniquement les cuves présentes en Origine**

Dans l'aide à la décision et sur les indicateurs du plan de cuverie, indique sur quelle partie de l'opération il faut rechercher les cuves.

☐ Gérer les capacités de fermentation (par défaut capacité totale)

☐ Recopier l'opération réalisée sur le lot sur les fûts / barriques

☐ Utilisation prioritaire du volume affecté (Inventaire régie et Réservations)

☒ Générer une fiche de traçabilité

Type d'opération fiche traçabilité: **<Aucun>**

☒ Mise à jour des volumes inventaire régie

Gestion des réservations

☒ Mise à jour des volumes réservés

☒ Opération autorisée sur les cuves réservées

Fermer Enregist. Imprimer Nouveau Supprimer



## 2. GENERATION DE LA FICHE TRAÇABILITE

Une fois les paramétrages réalisés, et si tous les tiers de la composition du produit ont un numéro CIVC, une opération de sortie de moût ou de vin peut être réalisée. Lors de la validation de cette opération avec un tiers paramétré, la fiche traçabilité sera générée automatiquement. Il s'agit d'un fichier Excel avec 16 onglets différents. La fiche est remplie avec les éléments nécessaires obtenus dans iDCuvePro.

Exemple avec une sortie de vin :

Modification d'une opération : Sortie de vin

N° Document: U202000004 Le 15/05/2023 à 08:00 Année Site Reims Km 0,00

N°Citerne: C11 11000AA51 Voy: Chauffeur: SR Samuel R. Transports ABC Qual/Pont:

1/1 Supprimer Ajouter

N°	Destinataire	Nom du Destinataire	Commune
1	CAVA	Cave A	Pierry

Total pigé HL: 41,00 Total compo HL: 0,00 Total cuves HL: 41,00 Capacité HL: 0,00 Vol. Initial HL: 0,00 Vol. Final HL: 0,00 Hauteur cm: 0 Planchot :

N°	Capacité	Pigeage	Volume	Revd.	N°Cuve	Produit	E	Revd
1	41,00		41,00		0R2-005	14-CHIT-0001		AC
2	41,00							
3	41,00							
4	41,00							

N°Lot Cru Cép Fract. Appel O Choix Volume

[F7] Détail de la composition multiple

N°Cuve	Produit	Revd	Volume	E
0R2-005	14-CHIT-0001	AC	41,00	

[F7] Origine multi-cuves 41,00

Document Bon Pomp. Etiquettes F.traçabilité [F8] Recopie [F7] Multiple Docs Edités Document Bon Pomp. Etiquettes

La fiche présente un onglet général qui reprend les informations générales sur le mouvement de sortie et le produit.

Fiche traçabilité : informations générales															
(Cuve/produit : 0R2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)															
N° Document	Date sortie	Heure sortie	Cuve sortie	Code produit sorti	Planchot produit sorti	Type	Volume (hl)	Capacité (hl)	Date début remplissage	Heure début remplissage	Num Mvt début	Date fin remplissage	Heure fin remplissage	Num Mvt Fin	
U202000004	15/05/2023	08:00	0R2-005	14-CHIT-0001		Inox	41.00	67.30	21/09/2009	10:00	8200900011	10/04/2015	11:00	C201400004	
Couverie Version 6.10.909 - Copyright © ID SYSTEMES															
Super utilisateur - Edité le 15/05/2023 à 14:15															

Puis les onglets suivants sont également créés :

### - Composition classique

Fiche traçabilité : Composition												
(Cuve/produit : 0R2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)												
Code Tiers	Libellé Tiers	Code InterPro.	Lot/Marc	Code Cru	Cru	Code Cépage	Cépage	Code Origine	Origine	Année récolte	Code Revendication	
COOPA	Coopérative A	CoopA	0180	CGY	CHIGNY LES ROSES	PN	Pinot Noir	R	Récolte	2014	PC	Premie
COOPA	Coopérative A	CoopA	0182	CGY	CHIGNY LES ROSES	PM	Pinot Meunier	R	Récolte	2014	PC	Premie
COOPA	Coopérative A	CoopA	0181	CGY	CHIGNY LES ROSES	PM	Pinot Meunier	R	Récolte	2014	AC	Autre C
COOPA	Coopérative A	CoopA	0183	CGY	CHIGNY LES ROSES	PM	Pinot Meunier	R	Récolte	2014	AC	Autre C
COOPA	Coopérative A	CoopA	0184	CGY	CHIGNY LES ROSES	PM	Pinot Meunier	R	Récolte	2014	AC	Autre C
COOPA	Coopérative A	CoopA	0185	CGY	CHIGNY LES ROSES	PM	Pinot Meunier	R	Récolte	2014	PC	Premie
COOPA	Coopérative A	CoopA	56	MY	MAILLY CHAMPAGNE	PN	Pinot Noir	R	Récolte	2014	GC	Grand C

### - Débourbage

Fiche traçabilité : Débourbage								
(Cuve/produit : 0R2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)								
Lot/Marc	Date début débouillage	Heure début débouillage	Date fin débouillage	Heure fin débouillage	Temps débouillage	N° mvt	Cuve origine	Cuve destination

La date et heure de début de débouillage correspond à la date et heure « Demande du » mouvement de débouillage.

La date et heure de fin de débouillage correspond à la date et heure de validation « Effectué le » du mouvement de débouillage.

### - Analyses sur entrée

Fiche traçabilité : Analyses sur entrées											
(Cuve/produit : 0R2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)											
Date analyse	Heure analyse	Compartment analysé	Volume (hl)	Lot/Marc	Temp °C (°C)	Densité T°	D20	Degré (% vol)	Ac. totale (g/l H2SO4)	pH	SO2 total (mg/l)
20/09/2014	17:00	B201400002_01_C	41,00	0181	16,0	1073,0	1071,9	9,91	4,50	3,30	20
20/09/2014	17:00	B201400002_02_T	10,00	0181	16,0	1074,0	1072,9	10,06	4,50	3,30	20
20/09/2014	17:30	B201400004_01_C	41,00	0183	18,0	1073,0	1072,4	9,98	4,50	3,20	20
20/09/2014	17:30	B201400004_02_T	10,00	0183	18,0	1072,0	1071,4	9,83	4,50	3,20	20
20/09/2014	19:00	B201400005_01_C	30,75	0184	17,0	1074,0	1073,1	10,09	4,50	3,20	20
20/09/2014	19:00	B201400005_02_T	7,50	0184	17,0	1073,0	1072,1	9,94	4,50	3,20	20
20/09/2014	19:00	B201400006_02_T	7,50	0185	17,0	1071,0	1070,1	9,63	4,50	3,20	20

### - Analyses avant FA

Fiche traçabilité : Analyses avant FA					
(Cuve/produit : 0R2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)					
Date analyse	Heure analyse	Num échantillon	Cuve analysée	Volume (hl)	Groupe Analyse

### - Intrants FA

Fiche traçabilité : Intrants FA								
(Cuve/produit : 0R2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)								
Date traitement	Heure traitement	N° mvt	Cuve traitée	Opération	Intrant	N° lot	Volume traité (en hl)	(Lots/Marcs)
09/12/2014	11:25	M201400011	0R2-005	Levurage LSA				56,0185,0184,0183,0181
09/12/2014	11:06	M201400010	0R2-007	Levurage LSA	PO-LSA	123456		0184,0183,0181
09/12/2014	11:06	M201400010	0R2-007	Chaptalisation en sucre	PO-SUCRE	LS289863325	1,26	0184,0183,0181

### - Suivi FA

Fiche traçabilité : Suivi FA								
(Cuve/produit : 0R2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)								
Date analyse	Heure analyse	Num échantillon	Cuve analysée	Volume (hl)	Groupe Analyse	Densité T°	Temp °C (°C)	D20
								début FML

## - Analyses fin FA

Fiche traçabilité : analyses fin FA (Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)												
Date analyse	Heure analyse	Num échantillon	Cuve analysée	Volume (hl)	Groupe Analyse	Glu+fruc (g/l)	SO2 total (mg/l)	Acétique (g/l)	pH	Ac. totale (g/l H2SO4)	Malique (g/l)	Ac volatil (g/l)

## - Soutirages

Fiche traçabilité : Soutirages (Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)						
Date traitement	Heure traitement	N° mvt	fin FA/FML	Cuve origine	Cuve destination	(Lots/Marcs)

## - Pied de cuve malo

Fiche traçabilité : Pied de cuve malo (Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)						
Date analyse	Heure analyse	Num échantillon	Cuve analysée	Volume (hl)	Groupe Analyse	

## - Ensemencement FML

Fiche traçabilité : ensemencement FML (Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)						
Date analyse	Heure analyse	Num échantillon	Cuve analysée	Volume (hl)	Groupe Analyse	

## - Suivi FML

Fiche traçabilité : Suivi FML (Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)												
Date analyse	Heure analyse	Num échantillon	Cuve analysée	Volume (hl)	Groupe Analyse	SO2 total (mg/l)	Acétique (g/l)	pH	Ac. totale (g/l H2SO4)	Malique (g/l)	Ac volatil (g/l)	Temp °C

## - Analyses fin FML

Fiche traçabilité : Analyses fin FML (Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)											
Date analyse	Heure analyse	Num échantillon	Cuve analysée	Volume (hl)	Groupe Analyse	SO2 total (mg/l)	SO2 libre (mg/l)	Acétique (g/l)	pH	Ac. totale (g/l H2SO4)	Malique (g/l)

## - Analyses après soutirage

Fiche traçabilité : Après soutirage (Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)						
Date analyse	Heure analyse	Num échantillon	Cuve analysée	Volume (hl)	Groupe Analyse	

## - Stabilisation et Filtration

Fiche traçabilité : Stabilisation et Filtration (Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)					
Date traitement	Heure traitement	N° mvt	Stabilisation/Filtration	Cuve origine	Cuve destination

## - Suivi intrants

Fiche traçabilité : Suivi Intrants					
(Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)					
Intrant	Fournisseur	N° lot	DLUO	Doses / HL	Unité
PO-PHOS		1255DDA55852		0.006409	KG
PO-SUCRE				0.034848	KG
PO-LSA		123456		0.000548	KG
PO-SUCRE	EARL A	L5289863325	31/12/2021	0.053159	KG

Les différents onglets vont être remplis en fonction des données qui ont été saisies dans iDCuvePro de manière automatique lors de la génération de la fiche traçabilité. Cette Fiche pourra donc être transmise au destinataire du moût ou du vin afin de conserver la traçabilité du produit qui vient d'être sorti.