

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

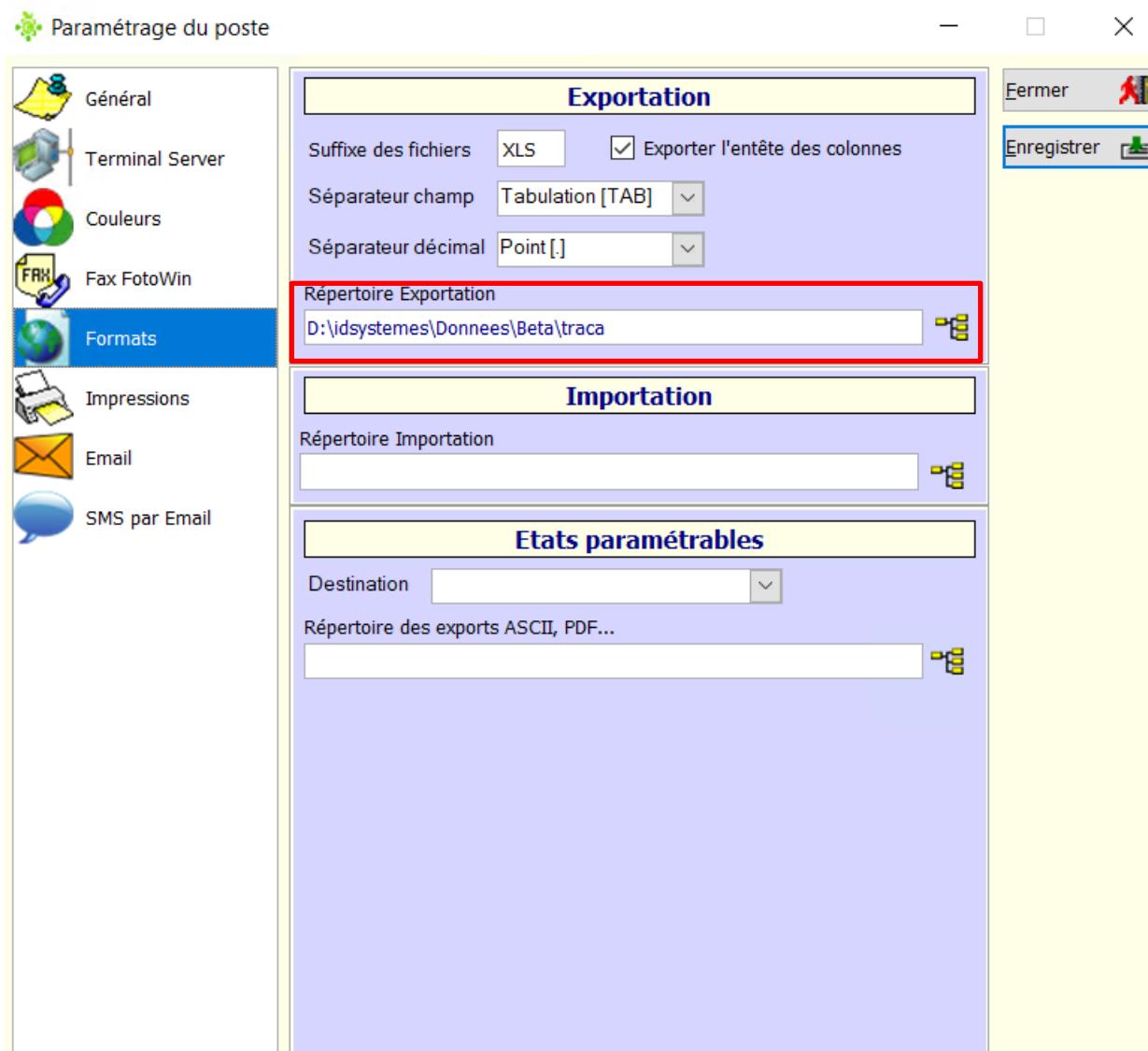
1. PARAMETRAGES

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.

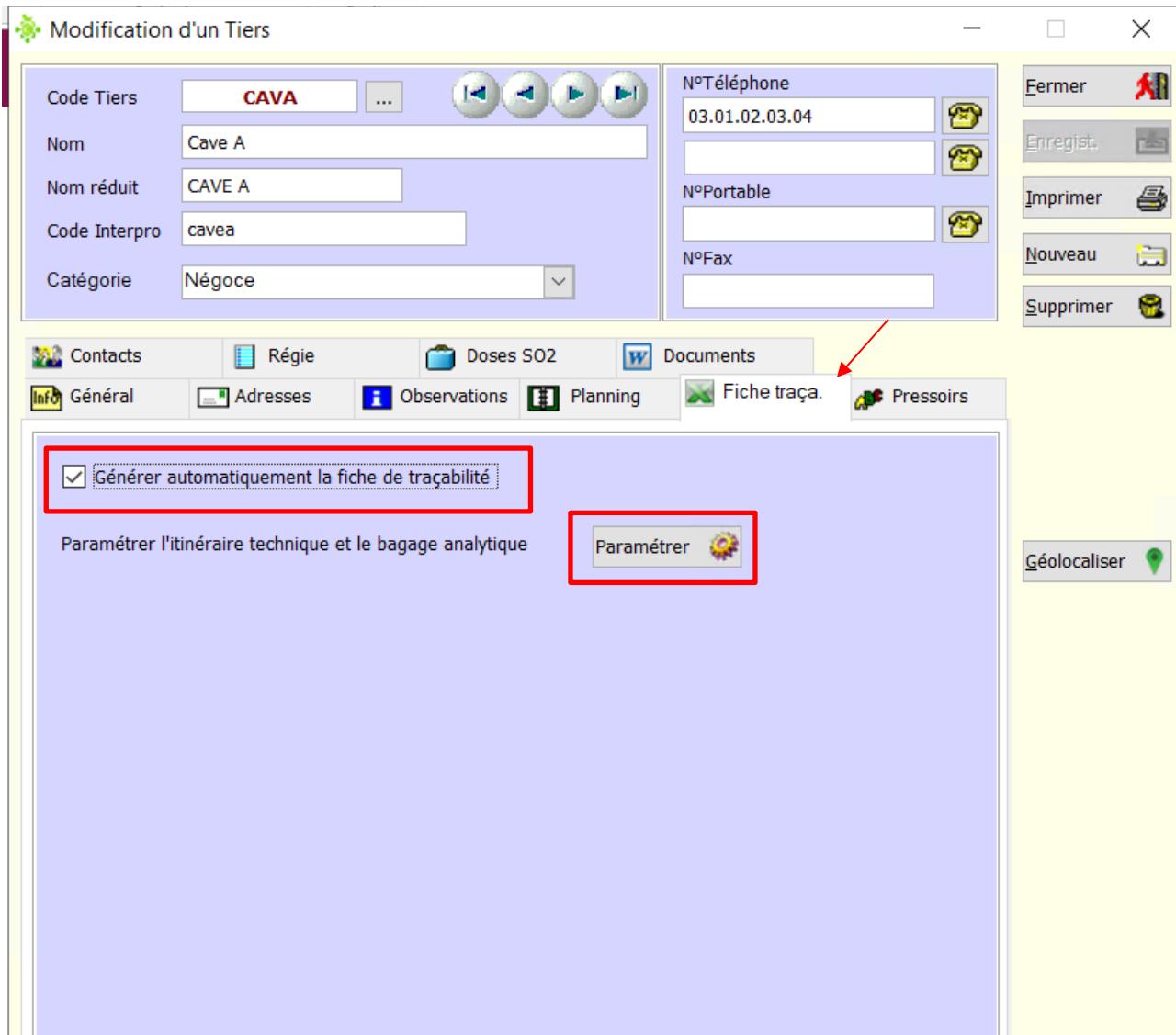
1.1. Paramètres utilisateurs

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.



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.

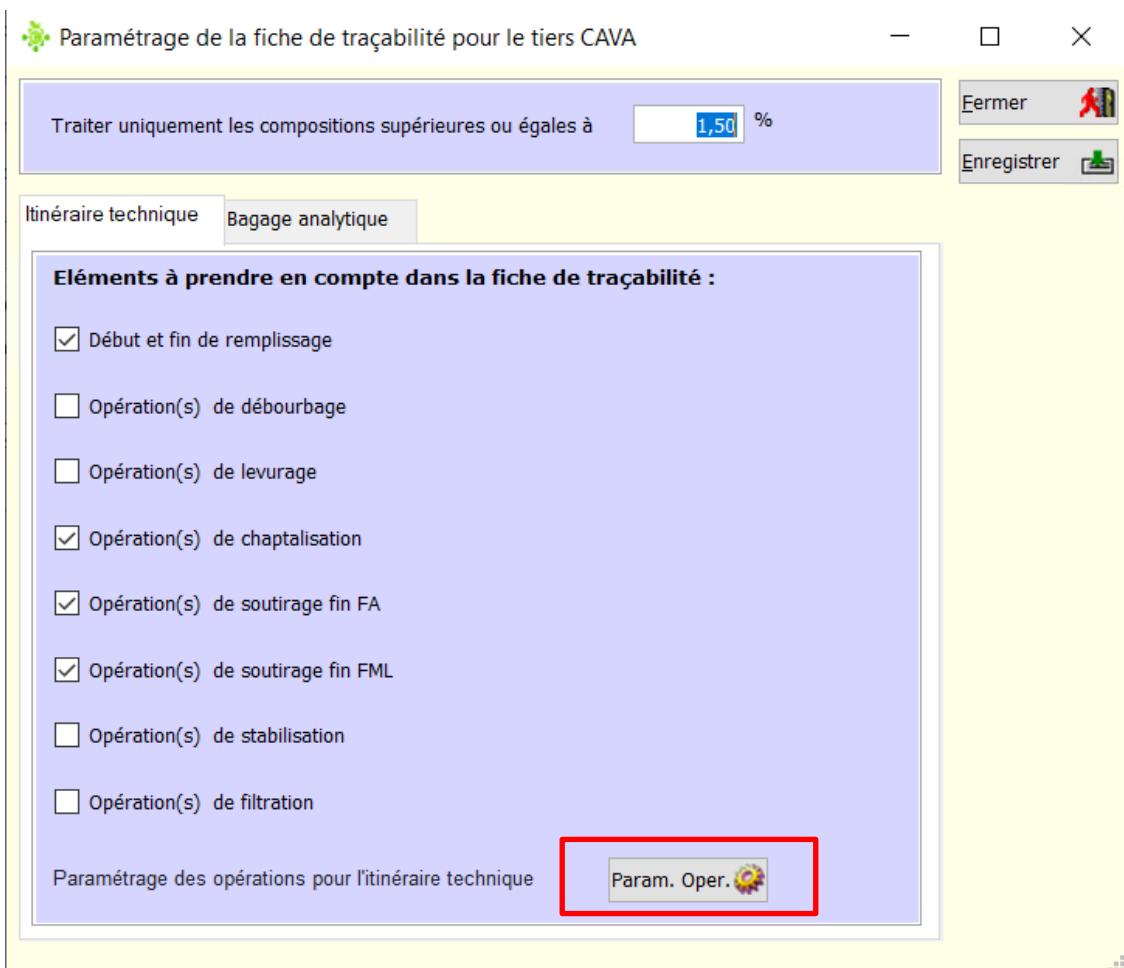


1.3. Paramétrage de la fiche traçabilité

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

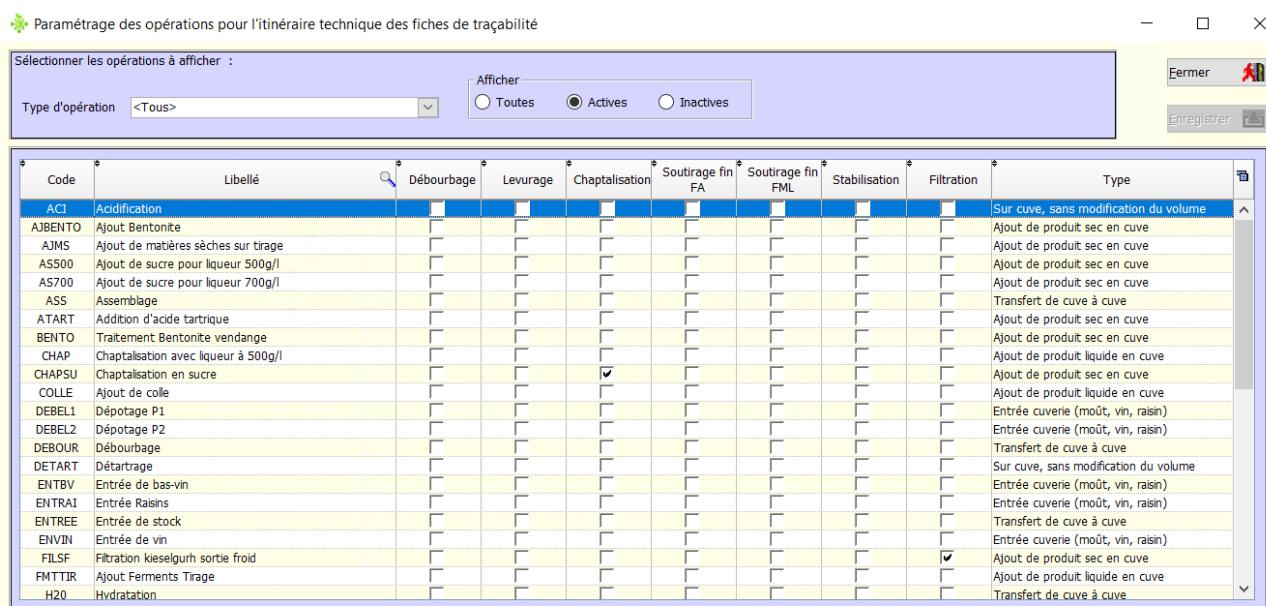
1.3.1. Itinéraire technique

Dans un premier temps, il faut paramétrier 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 opérations

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



Sélectionner les opérations à afficher :

Type d'opération <Tous> Afficher Toutes Actives Inactives

Code	Libellé	Débourrage	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
ASS500	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								Ajout de produit sec en cuve
COLLE	Ajout de colle								Ajout de produit liquide en cuve
DEBEL1	Dépotage P1								Entrée cuverie (mout, vin, raisin)
DEBEL2	Dépotage P2								Entrée cuverie (mout, vin, raisin)
DEBOUR	Débourrage								Transfert de cuve à cuve
DETART	Détartrage								Sur cuve, sans modification du volume
ENTBV	Entrée de bas-vin								Entrée cuverie (mout, vin, raisin)
ENTRAI	Entrée Raisins								Entrée cuverie (mout, vin, raisin)
ENTREE	Entrée de stock								Transfert de cuve à cuve
ENVIN	Entrée de vin								Entrée cuverie (mout, vin, raisin)
FILSF	Filtration kieselgur sortie froid								Ajout de produit sec en cuve
FMTTIR	Ajout Ferments Tirage								Ajout de produit liquide en cuve
H2O	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 de la fiche de traçabilité pour le tiers CAVA

Traiter uniquement les compositions supérieures ou égales à %

Itinéraire technique Bagage analytique

Groupes d'analyse à utiliser pour la fiche de traçabilité :

Entrées	<input type="text" value="Dépotage Belons - DEBEL"/>
Avant FA	<input type="text" value="<Aucun>/"/>
Suivi de FA	<input type="text" value="Suivi FA - FA"/>
Fin de FA	<input type="text" value="Fin de FA - FINFA"/>
Pied de cuve malo.	<input type="text" value="<Aucun>/"/>
ensemencement malo.	<input type="text" value="<Aucun>/"/>
Suivi de FML	<input type="text" value="Suivi FML - FML"/>
Fin de FML	<input type="text" value="Après soutirage FML - STFML"/>
Après soutirage	<input type="text" value="<Aucun>/"/>

Paramétrage des groupes d'analyse pour le bagage analytique

Paramétrage des groupes d'analyses

Pour paramétrier 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

Selectionner les groupes d'analyse à afficher :

Afficher
 Toutes Actives Inactives

Fermer  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	<input type="checkbox"/>								
DEBM	Débourbage mouts	<input type="checkbox"/>								
DENCU	Suivi des densités par cuve	<input type="checkbox"/>								
FAFML	suivi FA / FML	<input type="checkbox"/>								
RCIT2	Réception citerne 2	<input type="checkbox"/>								
RECEP	Réception Epernay	<input type="checkbox"/>								
SUVI	suivi analyses	<input type="checkbox"/>								
SVIN	Sortie de vins	<input type="checkbox"/>								
AVTTIR	Avant tirage	<input type="checkbox"/>								
APТИR	Après tirage	<input type="checkbox"/>								
ASS	Assemblage	<input type="checkbox"/>								
DEGUST	Dégustation	<input type="checkbox"/>								
FA	Suivi FA	<input type="checkbox"/>								
FINFA	Fin de FA	<input type="checkbox"/>								
MRFML	Milieu de réactivation FML	<input type="checkbox"/>								
FML	Suivi FML	<input type="checkbox"/>								
STFML	Après soutirage FML	<input type="checkbox"/>								
LEVTIR	Levan de tirage	<input type="checkbox"/>								

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	<input type="button" value="..."/>	<input type="button" value=""/>	<input type="button" value=""/>	<input type="button" value=""/>	<input type="button" value=""/>
Nom	Cave A					
Nom réduit	CAVE A					
Code Interpro	cavea					
Catégorie	Négoce					
N°Téléphone						Fermer 
03.01.02.03.04						Enregis. 
N°Portable						Imprimer 
N°Fax						Nouveau 
Supprimer 						Géolocaliser 
<input checked="" type="checkbox"/> Générer automatiquement la fiche de traçabilité						
Paramétrier l'itinéraire technique et le bagage analytique <input type="button" value="Paramétrer"/>						

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	<input checked="" type="checkbox"/> Active																													
Type d'opération	Sortie cuverie (moût, vin)																														
	Sortie d'une citerne de vin																														
<input type="button" value="Fermer"/> <input type="button" value="Enregist."/> <input type="button" value="Imprimer"/> <input type="button" value="Nouveau"/> <input type="button" value="Supprimer"/>																															
Principal <input type="button" value="Analyses"/>																															
<table border="1"> <tr> <td>Nombre de cuves en origine</td> <td><input type="text"/></td> <td></td> <td><input type="button" value="Paramétrage origine"/></td> </tr> <tr> <td>Nombre de cuves en destination</td> <td><input type="text"/></td> <td></td> <td><input type="button" value="Paramétrage destination"/></td> </tr> <tr> <td>Portée sélection</td> <td colspan="3">Uniquement les cuves présentes en Origine</td> </tr> <tr> <td colspan="4">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.</td> </tr> <tr> <td colspan="4"> <input type="checkbox"/> Gérer les capacités de fermentation (par défaut capacité totale) <input type="checkbox"/> Recopier l'opération réalisée sur le lot sur les fûts / barriques <input type="checkbox"/> Utilisation prioritaire du volume affecté (Inventaire régie et Réservations) <input checked="" type="checkbox"/> Générer une fiche de traçabilité </td> </tr> <tr> <td colspan="4"> Type d'opération fiche traçabilité <input type="text" value="<Aucun>"/> </td> </tr> <tr> <td colspan="4"> <input checked="" type="checkbox"/> Mise à jour des volumes inventaire régie Gestion des réservations <input checked="" type="checkbox"/> Mise à jour des volumes réservés <input checked="" type="checkbox"/> Opération autorisée sur les cuves réservées </td> </tr> </table>				Nombre de cuves en origine	<input type="text"/>		<input type="button" value="Paramétrage origine"/>	Nombre de cuves en destination	<input type="text"/>		<input type="button" value="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.				<input type="checkbox"/> Gérer les capacités de fermentation (par défaut capacité totale) <input type="checkbox"/> Recopier l'opération réalisée sur le lot sur les fûts / barriques <input type="checkbox"/> Utilisation prioritaire du volume affecté (Inventaire régie et Réservations) <input checked="" type="checkbox"/> Générer une fiche de traçabilité				Type d'opération fiche traçabilité <input type="text" value="<Aucun>"/>				<input checked="" type="checkbox"/> Mise à jour des volumes inventaire régie Gestion des réservations <input checked="" type="checkbox"/> Mise à jour des volumes réservés <input checked="" type="checkbox"/> Opération autorisée sur les cuves réservées			
Nombre de cuves en origine	<input type="text"/>		<input type="button" value="Paramétrage origine"/>																												
Nombre de cuves en destination	<input type="text"/>		<input type="button" value="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.																															
<input type="checkbox"/> Gérer les capacités de fermentation (par défaut capacité totale) <input type="checkbox"/> Recopier l'opération réalisée sur le lot sur les fûts / barriques <input type="checkbox"/> Utilisation prioritaire du volume affecté (Inventaire régie et Réservations) <input checked="" type="checkbox"/> Générer une fiche de traçabilité																															
Type d'opération fiche traçabilité <input type="text" value="<Aucun>"/>																															
<input checked="" type="checkbox"/> Mise à jour des volumes inventaire régie Gestion des réservations <input checked="" type="checkbox"/> Mise à jour des volumes réservés <input checked="" type="checkbox"/> Opération autorisée sur les cuves réservées																															

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	...	[Icons]	Le 15/05/2023 à 08:00 Année	Site Reims	Km 0,00	Annuler 																																																			
				1/1	Supprimer 	Ajouter 																																																				
N°Citerne	C11	...	11000AA51	Voy:				Document 																																																		
Chauffeur	SR	...	Samuel R. Transports ABC					Bon Pomp. 																																																		
Quai/Pont	...							Etiquettes 																																																		
Total pigé HL	Total compo HL	Total cuves HL	Capacité HL	Vol. Initial HL	Vol. Final HL	Hauteur cm	Planchot :	F.traçabilité 																																																		
41,00	0,00	41,00	0,00	0,00	0,00	0		[F7] Recopie 																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>1</th> <th>Nº</th> <th>Capacité</th> <th>Pigeage</th> <th>Volume</th> <th>Revd.</th> <th>N°Cuve</th> <th>Produit</th> <th>E</th> <th>Revd</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>41,00</td><td></td><td>41,00</td><td></td><td></td><td>0R2-005</td><td>14-CHIT-0001</td><td></td><td>AC</td></tr> <tr><td>2</td><td>41,00</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>41,00</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>41,00</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>								1	Nº	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									[F7] Multiple 
1	Nº	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																																																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°Lot</th> <th>Cru</th> <th>Cép</th> <th>Fract.</th> <th>Appel</th> <th>O</th> <th>Choix</th> <th>Volume</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>								N°Lot	Cru	Cép	Fract.	Appel	O	Choix	Volume									Docs Edités																																		
N°Lot	Cru	Cép	Fract.	Appel	O	Choix	Volume																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°Cuve</th> <th>Produit</th> <th>Revd</th> <th>Volume</th> <th>E</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0R2-005</td><td>14-CHIT-0001</td><td>AC</td><td>41,00</td><td></td></tr> </tbody> </table>								N°Cuve	Produit	Revd	Volume	E	0R2-005	14-CHIT-0001	AC	41,00		<input type="checkbox"/> Document <input type="checkbox"/> Bon Pomp. <input type="checkbox"/> Etiquettes																																								
N°Cuve	Produit	Revd	Volume	E																																																						
0R2-005	14-CHIT-0001	AC	41,00																																																							
<p>[F7] Détail de la composition multiple</p>																																																										
<p>[F7] Origine multi-cuves</p>								41,00																																																		

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	B200900011	10/04/2015	11:00	C201400004	

Cuverie 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 : OR2-005 / 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 : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)								
Lot/Marc	Date début débourbage	Heure début débourbage	Date fin débourbage	Heure fin débourbage	Temps débourbage	N° mvt	Cuve origine	Cuve destination

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

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

- Analyses sur entrée

Fiche traçabilité : Analyses sur entrées (Cuve/produit : OR2-005 / 14-CHIT-0001 sortis le 15/05/2023 à 08:00)											
Date analyse	Heure analyse	Compartiment 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	B20140002_01_C	41,00	0181	16,0	1073,0	1071,9	9,91	4,50	3,30	20
20/09/2014	17:00	B20140002_02_T	10,00	0181	16,0	1074,0	1072,9	10,06	4,50	3,30	20
20/09/2014	17:30	B20140004_01_C	41,00	0183	18,0	1073,0	1072,4	9,98	4,50	3,20	20
20/09/2014	17:30	B20140004_02_T	10,00	0183	18,0	1072,0	1071,4	9,83	4,50	3,20	20
20/09/2014	19:00	B20140005_01_C	30,75	0184	17,0	1074,0	1073,1	10,09	4,50	3,20	20
20/09/2014	19:00	B20140005_02_T	7,50	0184	17,0	1073,0	1072,1	9,94	4,50	3,20	20
20/09/2014	19:00	B20140006_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 : 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

- Intrants FA

Fiche traçabilité : Intrants FA (Cuve/produit : OR2-005 / 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/Marc)
09/12/2014	11:25	M201400011	OR2-005	Levurage LSA				56,0185,0184,0183,0181
09/12/2014	11:06	M201400010	OR2-007	Levurage LSA	PO-LSA	123456		0184,0183,0181
09/12/2014	11:06	M201400010	OR2-007	Chaptalisation en sucre	PO-SUCRE	L5289863325	1,26	0184,0183,0181

- Suivi FA

Fiche traçabilité : Suivi 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	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-CHT-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	EARLA	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.