



# iDCuvePro 2024

## Révisions Vendanges



Août 2024

Cécile VALLET, Emmanuelle GALLAND, Margaux RIBEIRO



iDCuvePro

# SOMMAIRE



- | **Préparation vendanges**
- | **Les entrées Vendanges**
- | **Mouvements à la vendange**
- | **Laboratoire**
- | **Récapitulatifs et tableaux de bord**
- | **Traçabilité vendanges**



# Avant la vendange



# Préparation Vendanges

## Installation de la version Cuverie Vendange 2024

- 6.13.000

## Clôture de la vendange 2023

- Vérifiez qu'il n'y ait pas d'anciens mouvements non validés (non bloquant)
- Vérifiez que vos produits en anomalies sont corrigés (non bloquant)
- Appelez l'assistance pour obtenir le code clôture

## Composition de référence

- Fixer une composition de référence récente (N-1) afin d'alléger le calcul de composition classique

## Mise en place des nouveaux paramétrages en amont de la vendange

- Existe-t-il des nouveaux apporteurs, de nouveaux pressoirs, de nouveaux sites, nouveaux crus, etc. ?

# Préparation Vendanges

---

## Vider les fichiers d'interfaces

- Belons

## Vérification des liens entre iDApports – iDCuvePro

## Duplication des produits de la vendange

- Données > Produits > Paramétrage > Création des produits par copie

## Modifier l'année dans les cadres ISO

- « Vendange 2023 » → « Vendange 2024 »

# Préparation Vendanges

## Duplication des produits de la vendange

- Général > Données > Produits > Paramétrage > Création des produits par copie
- Sélectionner les produits à copier :
  1. Cocher les informations à changer et préciser la position de vos caractères à modifier
  2. Sélectionner les produits à recopier dans l'aide à la décision
  3. Copier pour la création des produits dans votre base

1

2

3

Aide à la décision Produit

Création de produits par copie

PRODUIT ACTUEL

PRODUIT A CREER

Libellé Code Planchot Année Nouveau libellé Nouveau code Planchot Année

Générer un nouveau code produit en changeant automatiquement l'année placée sur les  premiers caractères du code

Générer un nouveau libellé produit en changeant automatiquement l'année placée sur les  premiers caractères du libellé

Ne pas reprendre le commentaire de vinification  Copier le code planchot

Nombre de caractères repris du libellé

Ignorer les  premiers caractères du code et du libellé

Fermer Copier

iD Systemes

# Schéma des Vendanges

## Plusieurs possibilités de saisies lors des vendanges

Pressoir maison → utilisation de dépotage

Belon (mouvement type B2024XXXX)

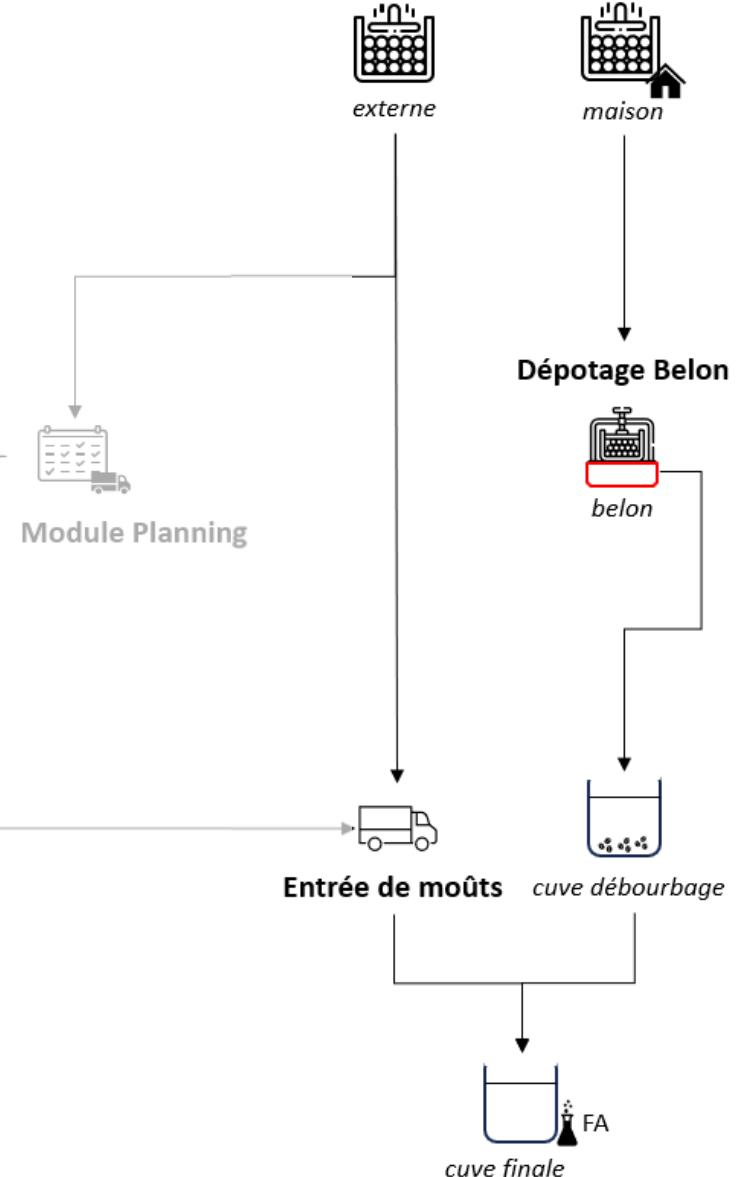
Pressoir externe → réalisation d'une entrée de moûts avec citerne (mouvement type C2024XXXX)

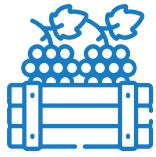
Estimations des volumes entrés par Tiers

Annonces de pesée (comparaison avec les volumes estimés)

Enlèvement des volumes en assignant les citernes et en prévoyant leur plan de chargement

Facultatif : Pré-affectation des volumes à des cuves





## Les entrées Vendanges



# Entrées de moûts : type C2024XXXX

## Entrées/Sorties

### > Entrées Moûts

identification du document

information de réception

citerne

détail du chargement

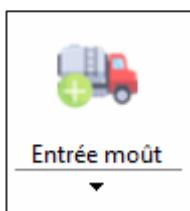
composition multiple

cuvettes et produits de destination

destination multiple

expéditeurs (pressoirs)

analyses



N° Document		C201000037	Le 19/09/2010 à		Année 2010 Site Reims	Km 0,00													
N° Citerne		C02	2000 AA 51	Voy:															
Chauffeur		MV	Marc V. Transports XXX																
Quai/Pont																			
Total pigé HL	Total compo HL	Total cuves HL	Cap. FERM. HL	Vol. Initial HL	Vol. Final HL	Hauteur cm													
28,39	28,39	28,39	0,00	0,00	0,00	0													
<b>4</b>																			
N°	Capacité	igeag	Volume	Revd.	N° Lot	Cru	Cép	Fract.	Appel	O	Choix	Volume	N° Cuve	Produit	E	Revd	SO2 total mg/l	pH	
1	25,00		20,50	GC	LOG003	OG	CH	C	AOC	A		20,50	DR2-010	10-TBNR01-SFML	0	NR			
2	7,00		5,00	GC	LOG003	OG	CH	T	AOC	A		5,00	DR2-004	10-TNNR01-FA	0				
3	21,00		0,57	GC	LOG003	OG	CH	T	BLQ	A		0,57	DR2-009	10-Y01-SFML	0	GC			
4	6,00		2,32	GC	LOG003	OG	CH	C	BLQ	A		2,32	DR2-012	10-TNPC01-SFML	0	PC			
[F7] Détail de la composition multiple										[F7] Destination multi-cuves									
N° Lot	Cru	Cép	Fract.	Appel	O	Choix	Volume												
LOG003	OG	CH	C	BLQ	A		2,32												

# Entrées de moûts : type C2024XXXXX

## Entrées/Sorties

> Editions

identification du document ;  
date et heure d'enlèvement

pressoir ;  
citerne

site de  
déchargement

DOCUMENT DE DECHARGEMENT																											
Document n° C201000034				Expéditeur Coopérative C COOPC AY				Site de déchargement Châlons-en-Champagne																			
Date / Heure		19/09/2010 08:30		Citerne		n° C06 Immat. 6000 AA 51		confirmer envoi par téléphone																			
N°	Pig.	Revd.	Volume	Cru	Cép	Fract	App	Origi	Volume	Cuve	Produit	Revd.	Volume	SO2 tota	pH	Ac. total	Degré	Densité T	D20								
01		PC	2,65	RY	PN	C	BLQ	A	2,65	C1-001	10-RY01-FA	PC	2,65	39	3,08	8,30	9,45	1069,5	1068,9								
02		NR																									
03		PC	7,45	RY	PM	T	AOC	A	1,95	C1-002	10-TNP01-FA	PC	7,45	55	3,17	6,85	9,05	1066,9	1066,3								
				RY	PN	T	AOC	A	5,50																		
04		PC	20,50	RY	PN	C	AOC	A	12,65	C1-001	10-RY01-FA	PC	20,50														
				RY	PM	C	AOC	A	7,95																		
05		NR																									
06		PC	10,03	RY	PN	C	AOC	A	10,03	C1-001	10-RY01-FA	PC	10,03	39	3,08	8,30	9,45	1069,5	1068,9								
07		PC	0,65	RY	PN	T	BLQ	A	0,65	C1-002	10-TNP01-FA	PC	0,65	55	3,17	6,85	9,05	1066,9	1066,3								
08		NR																									
Total		41,28		Total composition				41,28		Total destination				41,28													
												N° Cuve	C1-001	C1-002													
												Volume hl	8,10														

répartition par  
compartiment citerne

composition

cuvettes et produits  
de destination

analyses

# Dépotage Belons : type B2024XXXXX

## Entrées/Sorties > Dépotage belons

- Saisie de la date et heure pour validation définitive du mouvement
  - Renseigner la cuve de réception et le produit
  - Lors d'un transfert de cuve à cuve, on peut changer le code produit pour une meilleure traçabilité.

N° Document	B201400010	...	Le 10/02/2015 à 09:00 Année 2014 Site Reims																
Date = 25/09/2014, Heure = 06:00 N° marc = 0117, Pressoir = COOPA																			
N° Citerne	...	Voy:																	
Chauffeur	...																		
Quai/Pont	...																		
Total belons HL	Total compo HL	Total cuves HL	Cap.Ferm.HL	Vol. Initial HL	Vol. Final HL	Hauteur cm	Planchot :												
79.20	79.20	79.20	0.00	0.00	0.00	0													
1	N° Belon	Volume	Revd.	N° Lot	Cru	Cép	Fract.	Appel	O	Choix	Volume	N° Cuve	Produit	E	Revd	Temp °C	Densité T°	D20	Degré % vol
1	0000P1C	61.50	AC	0117	VRN	PM	C	AOC	R		61.50	0R2-009	14VRNPM001	0	AC	17.0	1075.0	1074.1	10.24
2	0000P1T	15.00	AC	0117	VRN	PM	T	AOC	R		15.00	0R2-018	14-TN001	0	AC	17.0	1069.0	1068.1	9.33
3	0000P1R	2.70	AC	0117	VRN	PM	R	AOC	R		2.70	0R2-006	14-REBECHE	0					

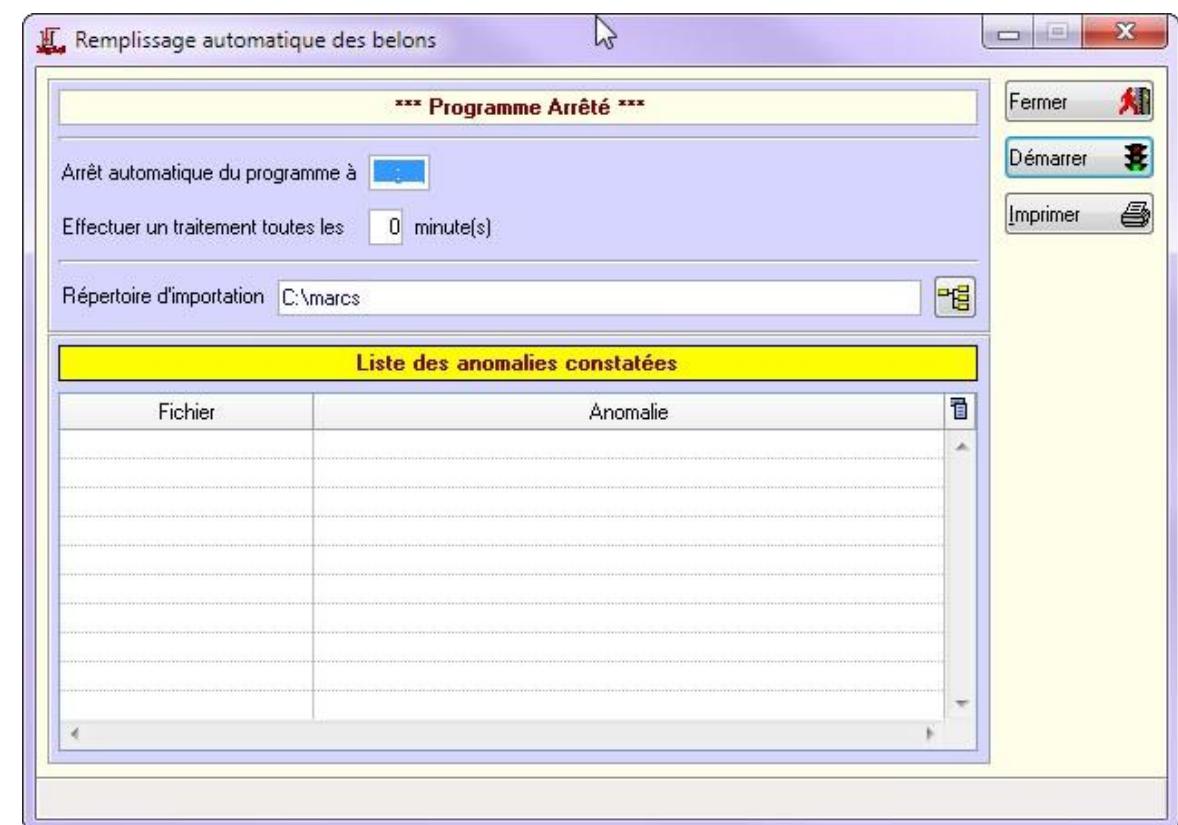


## Dépotage Belon

# Dépotage Belons : type B2024XXXXX

## Import : Entrées/Sorties > Imports > Import > Belons

- Renseigner le répertoire d'importation
- Lors du traitement, l'utilitaire récupère tous les fichiers présents dans le répertoire
- Du paramétrage est à effectuer dans le logiciel iDAports
- Possibilité de correspondance si besoin entre iDAports et iDCuvePro (Tiers, Appellation, Crus, etc.)



# Dépotage Belons : type B2024XXXXX

## Suivi de la traçabilité des marcs

- Numéro de marc
- Date et heure du début de pressurage
- Cru, Cépage
- Fractionnement
- Appellation
- Origine des raisins

## Intégration des fichiers de iDApports (manuel)

- Entrées/Sorties > Imports > Import > Belons

## Interfaçage API (automatique)

# Entrées de raisins : type R2024XXXX

## Entrées/Sorties > Entrées Raisins

identification du document

information de réception

expéditeurs (pressoirs)

détail de l'entrée

The screenshot shows a software interface for managing grape entries. At the top, there is a header with fields for 'N° Document' (R20180001), 'Le' (01/09/2018), 'à' (15:00), 'Année' (2018), and 'Site' (MAREUIL SUR AY). Below this is a 'Observations' section and a table for 'Livreur' (Carrier) with one entry: '1 PRMRL Pressoir MAREUIL sur AY' from 'MAREUIL sur AY'. There are also summary tables for 'Total pigé HL', 'Total compo HL', 'Total cuves HL', 'Cap.Ferm.HL', 'Vol. Initial HL', 'Vol. Final HL', 'Hauteur cm', and 'Planchot cuve'. The main table for 'détail de l'entrée' has columns for 'N°', 'Conquet', 'Kilos', 'Coeff', 'Volume', 'Revd.', 'N°Lot', 'Cru', 'Cép', 'Fract.', 'Appel', 'O', 'Choix', 'Kilos', 'N°Cuve', 'Produit', 'E', 'Revd.', 'DEN20', and 'E'. Below this table are two sub-tables: 'F7] Détail de la composition multiple' (multiple composition detail) and 'F7] Destination multi-cuves' (multiple destination detail). A small icon of a bunch of grapes is in the bottom left corner.



Entrée Raisin

composition multiple

destination multiple



# Mouvements en cuverie



# Cercle > Mouvements > Mouvements cuverie

## Débourbage = Transfert de type

### 1 cuve vers N Cuves

- Mouvement équilibré entre cuve d'origine et destination
- En cas de différence, constat d'une perte sur la cuve d'origine

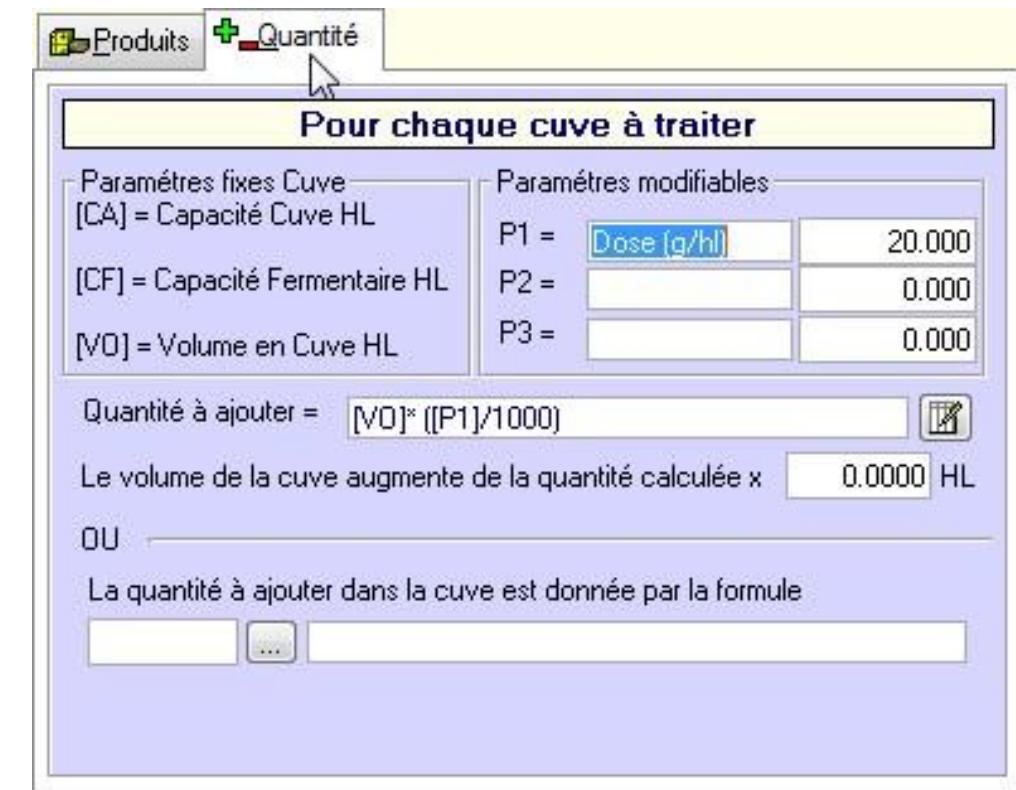
N°Cuve	Produit	Année	Revd	Vol.Transf.	Vol.Final
OR2-009	14VRNPM001	2014	AC	123.00	0.00

N°Cuve	Produit	Année	Revd.	Vol.Transf.	Vol.Final
OR2-010	14VRNPM001	2014	AC	120.00	120.00
OR2-017	BOURBES	2014		3.00	4.52

# Produit Oenologique : indication de la dose

## Indication de la dose dans la fiche de l'opération

- Données\Opérations\Opérations
- Dans l'onglet Paramétrage Origine\Quantité
  - Renseigner les différents paramètres (dose en G/HL)
  - Calcul de la quantité à ajouter
    - Si simple : opération saisie dans   $((\text{Volume en cuve} * \text{Paramètre}) / 1000)$  pour passage G en Kg
    - Si complexe comme chaptalisation, gestion de formules basées sur la récupération de résultats analytiques



Produits + Quantité

Pour chaque cuve à traiter

Paramètres fixes Cuve	Paramètres modifiables
[CA] = Capacité Cuve HL	P1 = <input type="text" value="Dose [g/hl]"/> 20.000
[CF] = Capacité Fermentaire HL	P2 = <input type="text"/> 0.000
[VO] = Volume en Cuve HL	P3 = <input type="text"/> 0.000

Quantité à ajouter =  $[VO] * ([P1] / 1000)$  

Le volume de la cuve augmente de la quantité calculée x  HL

OU

La quantité à ajouter dans la cuve est donnée par la formule  

# Ajout de Produit Oenologique Sec

## Exemple : Levage

- Saisie d'un produit œnologique avec son numéro de lot
  - Indication d'une dose
  - Calcul de la quantité en fonction du volume de la cuve
  - Possibilité de renseigner plusieurs cuves de destination dans la même opération.

N° Mouvement	M201400021	...	Demande du	10/02/2015 à 14:45	<input checked="" type="checkbox"/> Effectué	le	10/02/2015 à 14:45	Annuler 																																																																																																			
Libellé	Levurage LSA																																																																																																										
Site execution	Reims																																																																																																										
Opérateur	YB	...	Yohann B.																																																																																																								
<table border="1"> <tr> <td>1 / 2</td> <td> Suppr.</td> <td> Dupliquer</td> <td> Ajouter</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>N°</td> <td colspan="7">Opération</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td colspan="7">Levurage LSA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td colspan="7">Chaptalisation en sucre</td> <td></td> </tr> </table>									1 / 2	 Suppr.	 Dupliquer	 Ajouter			N°	Opération								1	Levurage LSA								2	Chaptalisation en sucre																																																																									
1 / 2	 Suppr.	 Dupliquer	 Ajouter																																																																																																								
N°	Opération																																																																																																										
1	Levurage LSA																																																																																																										
2	Chaptalisation en sucre																																																																																																										
<table border="1"> <tr> <td> Produit</td> <td colspan="8"> <table border="1"> <tr> <td colspan="8">PRODUIT A UTILISER</td> </tr> <tr> <td>Numéro Cuve</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>Produit</td> <td>PO-LSA</td> <td>...</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>Revendication</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>Numéro Lot</td> <td colspan="7">123456</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td> Destination</td> <td colspan="8"> <table border="1"> <tr> <td colspan="8">DESTINATION</td> </tr> <tr> <td>Lieu</td> <td>Cap.Ferm.HL</td> <td>Disponible HL</td> <td>Haut.cm</td> <td>Divers</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td>N°Cuve</td> <td>Produit</td> <td>Année</td> <td>Revd.</td> <td>Qté KG</td> <td>Vol.Transf.</td> <td>Vol.Final</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0R2-010</td> <td>14VRNPM001</td> <td>2014</td> <td>AC</td> <td>2.00</td> <td>0.00</td> <td>120.00</td> <td></td> </tr> </table>									 Produit	<table border="1"> <tr> <td colspan="8">PRODUIT A UTILISER</td> </tr> <tr> <td>Numéro Cuve</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>Produit</td> <td>PO-LSA</td> <td>...</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>Revendication</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>Numéro Lot</td> <td colspan="7">123456</td> </tr> </table>								PRODUIT A UTILISER								Numéro Cuve								Produit	PO-LSA	...							Revendication								Numéro Lot	123456							 Destination	<table border="1"> <tr> <td colspan="8">DESTINATION</td> </tr> <tr> <td>Lieu</td> <td>Cap.Ferm.HL</td> <td>Disponible HL</td> <td>Haut.cm</td> <td>Divers</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>								DESTINATION								Lieu	Cap.Ferm.HL	Disponible HL	Haut.cm	Divers												N°Cuve	Produit	Année	Revd.	Qté KG	Vol.Transf.	Vol.Final		0R2-010	14VRNPM001	2014	AC	2.00	0.00	120.00	
 Produit	<table border="1"> <tr> <td colspan="8">PRODUIT A UTILISER</td> </tr> <tr> <td>Numéro Cuve</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>Produit</td> <td>PO-LSA</td> <td>...</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>Revendication</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>Numéro Lot</td> <td colspan="7">123456</td> </tr> </table>								PRODUIT A UTILISER								Numéro Cuve								Produit	PO-LSA	...							Revendication								Numéro Lot	123456																																																																
PRODUIT A UTILISER																																																																																																											
Numéro Cuve																																																																																																											
Produit	PO-LSA	...																																																																																																									
Revendication																																																																																																											
Numéro Lot	123456																																																																																																										
 Destination	<table border="1"> <tr> <td colspan="8">DESTINATION</td> </tr> <tr> <td>Lieu</td> <td>Cap.Ferm.HL</td> <td>Disponible HL</td> <td>Haut.cm</td> <td>Divers</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>								DESTINATION								Lieu	Cap.Ferm.HL	Disponible HL	Haut.cm	Divers																																																																																						
DESTINATION																																																																																																											
Lieu	Cap.Ferm.HL	Disponible HL	Haut.cm	Divers																																																																																																							
																																																																																																											
N°Cuve	Produit	Année	Revd.	Qté KG	Vol.Transf.	Vol.Final																																																																																																					
0R2-010	14VRNPM001	2014	AC	2.00	0.00	120.00																																																																																																					
<table border="1"> <tr> <td colspan="8">PARAMETRES DE CALCUL</td> </tr> <tr> <td>Dose (g/hl)</td> <td>20.000</td> <td>Quantité</td> <td>2.00</td> <td>KG</td> <td>Volume transféré</td> <td>0.00</td> <td>hl</td> </tr> <tr> <td>Paramètre 2</td> <td>0.000</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Paramètre 3</td> <td>0.000</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="8"> <input type="button" value="Calcul de la quantité"/> </td> </tr> </table>									PARAMETRES DE CALCUL								Dose (g/hl)	20.000	Quantité	2.00	KG	Volume transféré	0.00	hl	Paramètre 2	0.000							Paramètre 3	0.000							<input type="button" value="Calcul de la quantité"/>																																																																		
PARAMETRES DE CALCUL																																																																																																											
Dose (g/hl)	20.000	Quantité	2.00	KG	Volume transféré	0.00	hl																																																																																																				
Paramètre 2	0.000																																																																																																										
Paramètre 3	0.000																																																																																																										
<input type="button" value="Calcul de la quantité"/>																																																																																																											
<table border="1"> <tr> <td colspan="8">QUANTITE CALCULEE</td> </tr> <tr> <td>Volume final</td> <td>0.00</td> <td>hl</td> <td>Hauteur finale</td> <td></td> <td>cm</td> <td>Volume Total</td> <td>0.00</td> <td>HL</td> </tr> </table>									QUANTITE CALCULEE								Volume final	0.00	hl	Hauteur finale		cm	Volume Total	0.00	HL																																																																																		
QUANTITE CALCULEE																																																																																																											
Volume final	0.00	hl	Hauteur finale		cm	Volume Total	0.00	HL																																																																																																			

# Ajout de Produit œnologique Liquide

## Exemple : Chaptalisation

- Cas d'un ajout de liqueur de chaptalisation
- Calcul du volume de liqueur de chaptalisation en fonction des degrés initiaux et finaux
- Possibilité de chaptaliser plusieurs cuves de destination sur la même opération

Modification d'un mouvement

N° Mouvement	M201400029	Demandé du	16/06/2015 à 09:00	<input checked="" type="checkbox"/> Effectué le 16/06/2015 à 09:00																																									
Libellé	Chaptalisation avec liqueur à 500g/l	Site execution	Reims																																										
Opérateur	CS		Décile S.																																										
<table border="1"><tr><td>1 / 1</td><td>Suppr.</td><td>Dupliquer</td><td>Ajouter</td></tr><tr><td>N°</td><td>Opération</td></tr><tr><td>1</td><td>Chaptalisation avec liqueur à 500g/l</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>					1 / 1	Suppr.	Dupliquer	Ajouter	N°	Opération	1	Chaptalisation avec liqueur à 500g/l																																	
1 / 1	Suppr.	Dupliquer	Ajouter																																										
N°	Opération																																												
1	Chaptalisation avec liqueur à 500g/l																																												
<table border="1"><tr><td>Produit</td><td>PRODUIT A UTILISER</td></tr><tr><td>Numéro Cuve</td><td>0R2-059</td></tr><tr><td>Produit</td><td>LIQCHAP</td></tr><tr><td>Revendication</td><td></td></tr><tr><td>Numéro Lot</td><td>123652541</td></tr><tr><td colspan="2"><table border="1"><tr><td>PARAMETRES DE CALCUL</td><td>QUANTITE CALCULEE</td></tr><tr><td>Degré visé</td><td>11.000</td></tr><tr><td>Degré initial</td><td>10.000</td></tr><tr><td>Paramètre 3</td><td>0.000</td></tr><tr><td colspan="2"><input type="button" value="Calcul du volume"/></td></tr><tr><td>Volume</td><td>9.40 HL</td></tr><tr><td>Volume transféré</td><td>9.40 hl</td></tr><tr><td>Volume final</td><td>123.93 hl</td></tr><tr><td>Hauteur finale</td><td>cm</td></tr></table></td></tr></table>					Produit	PRODUIT A UTILISER	Numéro Cuve	0R2-059	Produit	LIQCHAP	Revendication		Numéro Lot	123652541	<table border="1"><tr><td>PARAMETRES DE CALCUL</td><td>QUANTITE CALCULEE</td></tr><tr><td>Degré visé</td><td>11.000</td></tr><tr><td>Degré initial</td><td>10.000</td></tr><tr><td>Paramètre 3</td><td>0.000</td></tr><tr><td colspan="2"><input type="button" value="Calcul du volume"/></td></tr><tr><td>Volume</td><td>9.40 HL</td></tr><tr><td>Volume transféré</td><td>9.40 hl</td></tr><tr><td>Volume final</td><td>123.93 hl</td></tr><tr><td>Hauteur finale</td><td>cm</td></tr></table>		PARAMETRES DE CALCUL	QUANTITE CALCULEE	Degré visé	11.000	Degré initial	10.000	Paramètre 3	0.000	<input type="button" value="Calcul du volume"/>		Volume	9.40 HL	Volume transféré	9.40 hl	Volume final	123.93 hl	Hauteur finale	cm											
Produit	PRODUIT A UTILISER																																												
Numéro Cuve	0R2-059																																												
Produit	LIQCHAP																																												
Revendication																																													
Numéro Lot	123652541																																												
<table border="1"><tr><td>PARAMETRES DE CALCUL</td><td>QUANTITE CALCULEE</td></tr><tr><td>Degré visé</td><td>11.000</td></tr><tr><td>Degré initial</td><td>10.000</td></tr><tr><td>Paramètre 3</td><td>0.000</td></tr><tr><td colspan="2"><input type="button" value="Calcul du volume"/></td></tr><tr><td>Volume</td><td>9.40 HL</td></tr><tr><td>Volume transféré</td><td>9.40 hl</td></tr><tr><td>Volume final</td><td>123.93 hl</td></tr><tr><td>Hauteur finale</td><td>cm</td></tr></table>		PARAMETRES DE CALCUL	QUANTITE CALCULEE	Degré visé	11.000	Degré initial	10.000	Paramètre 3	0.000	<input type="button" value="Calcul du volume"/>		Volume	9.40 HL	Volume transféré	9.40 hl	Volume final	123.93 hl	Hauteur finale	cm																										
PARAMETRES DE CALCUL	QUANTITE CALCULEE																																												
Degré visé	11.000																																												
Degré initial	10.000																																												
Paramètre 3	0.000																																												
<input type="button" value="Calcul du volume"/>																																													
Volume	9.40 HL																																												
Volume transféré	9.40 hl																																												
Volume final	123.93 hl																																												
Hauteur finale	cm																																												
<table border="1"><tr><td>Destination</td><td>DESTINATION</td><td>Répartir volume</td></tr><tr><td>Lieu</td><td>Capacité HL</td><td>Disponible HL</td><td>Haut.cm</td><td>Divers</td></tr><tr><td colspan="5"><table border="1"><thead><tr><th>N°Cuve</th><th>Produit</th><th>Année</th><th>Revd.</th><th>Vol. HL</th><th>Vol.Transf.</th><th>Vol.Final</th></tr></thead><tbody><tr><td>0R2-005</td><td>14-CHIT-0001</td><td>2014</td><td>AC</td><td>2.40</td><td>2.40</td><td>67.40</td></tr><tr><td>0R2-007</td><td>14PMCGY001</td><td>2014</td><td>AC</td><td>3.27</td><td>3.27</td><td>92.28</td></tr><tr><td>0R2-020</td><td>14VRNPM001</td><td>2014</td><td>AC</td><td>3.73</td><td>3.73</td><td>105.75</td></tr></tbody></table></td></tr></table>					Destination	DESTINATION	Répartir volume	Lieu	Capacité HL	Disponible HL	Haut.cm	Divers	<table border="1"><thead><tr><th>N°Cuve</th><th>Produit</th><th>Année</th><th>Revd.</th><th>Vol. HL</th><th>Vol.Transf.</th><th>Vol.Final</th></tr></thead><tbody><tr><td>0R2-005</td><td>14-CHIT-0001</td><td>2014</td><td>AC</td><td>2.40</td><td>2.40</td><td>67.40</td></tr><tr><td>0R2-007</td><td>14PMCGY001</td><td>2014</td><td>AC</td><td>3.27</td><td>3.27</td><td>92.28</td></tr><tr><td>0R2-020</td><td>14VRNPM001</td><td>2014</td><td>AC</td><td>3.73</td><td>3.73</td><td>105.75</td></tr></tbody></table>					N°Cuve	Produit	Année	Revd.	Vol. HL	Vol.Transf.	Vol.Final	0R2-005	14-CHIT-0001	2014	AC	2.40	2.40	67.40	0R2-007	14PMCGY001	2014	AC	3.27	3.27	92.28	0R2-020	14VRNPM001	2014	AC	3.73	3.73	105.75
Destination	DESTINATION	Répartir volume																																											
Lieu	Capacité HL	Disponible HL	Haut.cm	Divers																																									
<table border="1"><thead><tr><th>N°Cuve</th><th>Produit</th><th>Année</th><th>Revd.</th><th>Vol. HL</th><th>Vol.Transf.</th><th>Vol.Final</th></tr></thead><tbody><tr><td>0R2-005</td><td>14-CHIT-0001</td><td>2014</td><td>AC</td><td>2.40</td><td>2.40</td><td>67.40</td></tr><tr><td>0R2-007</td><td>14PMCGY001</td><td>2014</td><td>AC</td><td>3.27</td><td>3.27</td><td>92.28</td></tr><tr><td>0R2-020</td><td>14VRNPM001</td><td>2014</td><td>AC</td><td>3.73</td><td>3.73</td><td>105.75</td></tr></tbody></table>					N°Cuve	Produit	Année	Revd.	Vol. HL	Vol.Transf.	Vol.Final	0R2-005	14-CHIT-0001	2014	AC	2.40	2.40	67.40	0R2-007	14PMCGY001	2014	AC	3.27	3.27	92.28	0R2-020	14VRNPM001	2014	AC	3.73	3.73	105.75													
N°Cuve	Produit	Année	Revd.	Vol. HL	Vol.Transf.	Vol.Final																																							
0R2-005	14-CHIT-0001	2014	AC	2.40	2.40	67.40																																							
0R2-007	14PMCGY001	2014	AC	3.27	3.27	92.28																																							
0R2-020	14VRNPM001	2014	AC	3.73	3.73	105.75																																							
Profit = 9.40 HL																																													
Volume Total 9.40 HL																																													

# Suivi des opérations

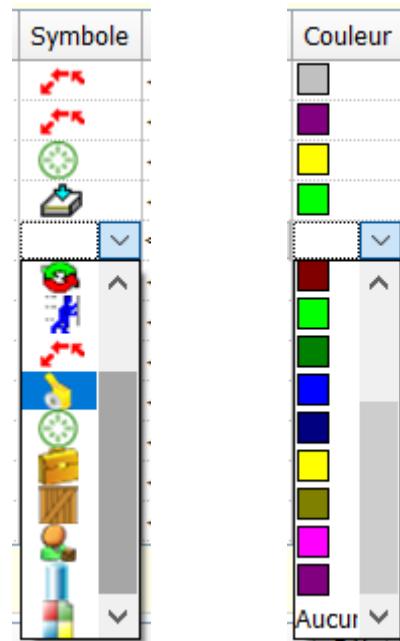
## Indicateurs



Général > Paramétrage > Paramétrage opérations

Symboles → visibles dans la liste des cuves

Couleurs → visibles dans le plan de cuverie



Paramétrage du suivi des opérations et des analyses

Nº	Description	Titre	Symbole	Analyses	Couleur
1	Réception Moût	RM		<Pas de sélection>	
2	Dépotage belons	DB		<Pas de sélection>	
3	Chaptalisation	CHP		<Pas de sélection>	
4	Levurage	LEV		<Pas de sélection>	
5				<Pas de sélection>	
6				<Pas de sélection>	
7				<Pas de sélection>	
8				<Pas de sélection>	
9				<Pas de sélection>	
10				<Pas de sélection>	
11				<Pas de sélection>	
12				<Pas de sélection>	

Opérations Analyses

Code	Libellé	Type suivi	Sé
ACI	Acidification	Origine	<input type="checkbox"/>
AJBENTO	Ajout Bentonite	<Tous>	<input type="checkbox"/>
AJMS	Ajout de matières sèches sur tirage	Origine	<input type="checkbox"/>
AS500	Ajout de sucre pour liqueur 500g/l	<Tous>	<input type="checkbox"/>
AS700	Ajout de sucre pour liqueur 700g/l	<Tous>	<input type="checkbox"/>
ASS	Assemblage	Destination	<input type="checkbox"/>
ATART	Addition d'acide tartrique	Destination	<input type="checkbox"/>
BENTO	Traitement Bentonite vendange	<Tous>	<input type="checkbox"/>
CHAP	Chaptalisation avec liqueur à 500g/l	Destination	<input type="checkbox"/>
CHAPSU	Chaptalisation en sucre	Destination	<input type="checkbox"/>
COLLE	Ajout de colle	<Tous>	<input type="checkbox"/>
DEBEL1	Dépotage P1	Destination	<input type="checkbox"/>
DEBEL2	Dépotage P2	Destination	<input type="checkbox"/>
DEBOUR	Débourrage	<Tous>	<input type="checkbox"/>
DETART	Détartrage	Origine	<input type="checkbox"/>

# Suivi des opérations

## Indicateurs



Général > Paramétrage > Paramétrage opérations

Symboles → lisibles dans la liste des cuves

Couleurs → lisibles dans le plan de cuverie

Cuve vidée → remise à zéro

Possibilité de mettre des conditions sur analyse

Paramétrage du suivi des opérations et des analyses

Nº	Description	Titre	Symbole	Analyses	Couleur
1	Réception Moût	RM		<Pas de sélection>	
2	Dépotage belons	DB		<Pas de sélection>	
3	Chaptalisation	CHP		<Pas de sélection>	
4	Levurage	LEV		<Pas de sélection>	
5				s/ analyses cuves	
6				<Pas de sélection>	
7				<Pas de sélection>	
8				<Pas de sélection>	
9				<Pas de sélection>	
10				<Pas de sélection>	
11				<Pas de sélection>	
12				<Pas de sélection>	

Opérations Analyses

	C.1	Valeur 1	C.2	Valeur 2
Azote aminé	.	ET	.	
Acide ascorbique	.	ET	.	
Acide acétique	.	ET	.	
Activité ferment	.	ET	.	
Acide citrique	.	ET	.	
Acide gluconique	.	ET	.	
Acide malique	.	ET	.	
Acide tartrique	.	ET	.	
Acidité totale	.	ET	.	
Acidité volatile	.	ET	.	
Examen micro bactéries	.	ET	.	
Calcium	.	ET	.	
Chapta 10.5	.	ET	.	
Chapta 11	.	ET	.	
Chlore	.	ET	.	



# Laboratoire



# Laboratoire : Vérification des paramétrages

## Saisie ou imports des analyses (fichiers)

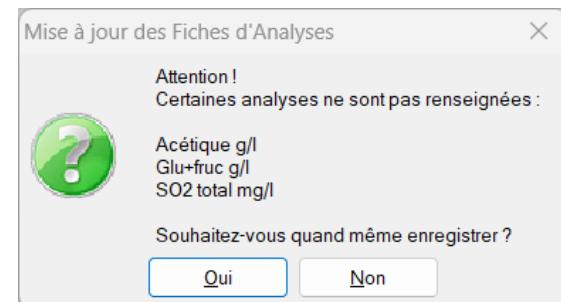
- Les entrées de Moûts
- Les entrées de Raisins
- Les dépotages Belons
- Les entrées de Vins
- Les transferts de site à site
- Fiches analyses
- Suivis de fermentations

## Formules analytiques

- Densité à 20°C
- Degré à partir de la densité
- Sucres à partir de la densité

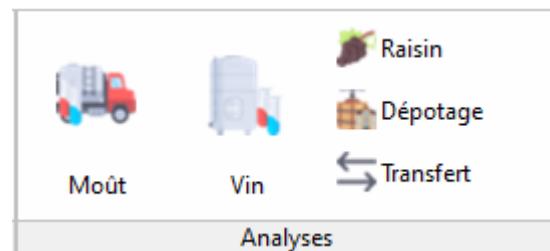
## Paramétrages possibles

- Message d'alerte si toutes les analyses ne sont pas renseignées
- Seuils mini maxi / saisie dans les bornes obligatoire



# Analyses sur entrées : la saisie

## Entrées/Sorties > Analyses



N° Document		Citerne	Liste du/des Livreurs(s)										
B201400010			N°	Code	Nom du Livreur			Commune					
Liste documents		Date entrée	1	COOPA	Coopérative A			MAILLY					
10/02/2015													
Cpt	Belon	Volume	Pressoir	Cru	Cép	Fract.	Appel	0	Temp °C	Densité T°	D20	Degré % vol	Autre
01	0000P1C	61.50	COOPA	VRN	PM	C	AOC	R	17.0	1075.0	1074.1	10.24	
02	0000P1T	15.00	COOPA	VRN	PM	T	AOC	R	17.0	1069.0	1068.1	9.33	
03	0000P1R	2.70	COOPA	VRN	PM	R	AOC	R					

### Paramétrage des Entrées de Moût/Vin

Général Analyses Composition Docadmin

Groupe d'analyses à effectuer : RCTT

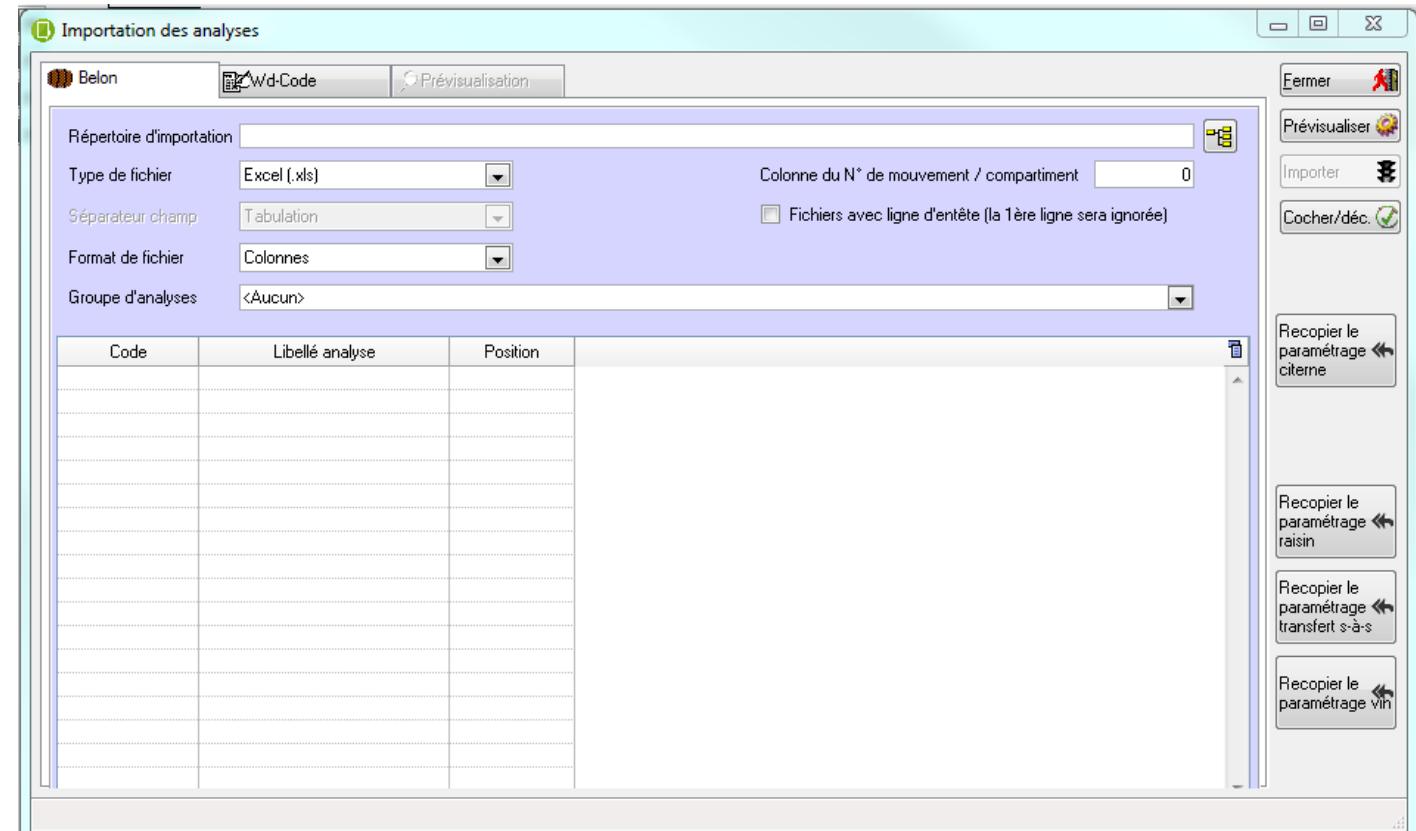
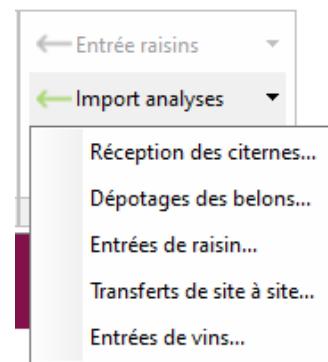
Saisie des analyses au moment de la réception (sinon ultérieurement)

- Saisie possible dans le mouvement selon paramétrage
- Données > Opérations > Origine > Analyses
- Restitution des analyses dans l'édition des moyennes vendanges et Tableau de bord

# Analyses sur entrées : l'import

## Import des analyses

- Entrées/Sorties > Import > Import analyses > Réception citerne/Dépotage belons /Entrée Raisins/Entrée Vins/Transfert



- Choix du répertoire d'importation
- Type de fichier, colonne d'identification, fichier en lignes ou colonnes
- Groupe d'analyses de référence
- Restitution des analyses dans l'édition des moyennes vendanges et Tableau de bord

# Fiche d'analyses : Saisie ou import

Import des analyses

Laboratoire > Fiches > Analyse

The image shows a software interface for laboratory data management. On the left, a sidebar titled 'Laboratoire > Fiches > Analyse' is visible. A small icon of a test tube and dropper is shown. Below it, the 'Importation de fichiers d'analyses' dialog is open, with the 'Répertoire d'importation' set to 'C:\Users\mrolin\Desktop\TRANSFERT APP'. The 'Type de fichier' is 'Texte (.txt / .csv)', 'Séparateur champ' is 'Tabulation', and 'Format de fichier' is 'Colonnes'. The 'Groupe d'analyses' is 'Suivi FML' and the 'Fichiers avec ligne d'entête' checkbox is checked. The 'Code de distinction' section shows 'Code cuve' selected with 'Colonne du code de distinction' set to 1. The 'Documents' tab of the main 'Mise à jour des Fiches d'Analyses' dialog is active, showing a table with three rows of data:

N° Echantillon	Site	Lieu	N° Cuve	Produit	Stade	Effectué le	Ac. totale g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH
E20160001	RE	RE01	R1-036	15-CHIT-0001				
E20160002	RE	RE01	R1-045	15CGYPN001				
E20160003	RE	RE01	R1-046	BOURBES				

The dialog also includes buttons for 'Annuler', 'Enregistrer', 'Nouveau', 'Supprimer', 'Imprimer', 'Etiquettes', and 'Import'. A large blue arrow points from the text 'Import des analyses' to the 'Import' button in the dialog.

# Suivi des fermentations

Import des analyses

## Laboratoire > Fiches > Suivi FA et Suivi FML

The screenshot illustrates the workflow for importing analytical data into a fermentation tracking system. A blue callout box points from the 'Import des analyses' text to the 'Import' button in the main window's toolbar.

**Main Window: Suivi de la fermentation alcoolique**

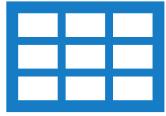
- Date de prélèvement: 25/09/2016 (Dimanche 25 Septembre 2016)
- Laboratoire externe: [empty]
- Site: CHAMPAGNE G.H. MUMM
- Options: Filtrer l'édition sur le site sélectionné

**Importation de fichiers d'analyses Dialog**

- Répertoire d'importation: C:\Users\mrolin\Desktop\TRANSFERT APP
- Type de fichier: Texte (.txt / .csv)
- Séparateur champ: Tabulation
- Format de fichier: Colonnes
- Groupe d'analyses: Suivi FML
- Fichiers avec ligne d'en-tête
- Code de distinction:
  - Code cuve
  - Code produit
- Colonne du code de distinction: 1
- Colonne du code d'analyse: 1
- Colonne de la valeur d'analyse: 1

**Data Table (Extracted from Main Window):**

N°Echantillon	Heure	Site	Code lieu	N°Cuve	Produit	N°Prélèv.	Terminé	DENSITE	1
E201601159	12:00	MUMM	CV08-B	8205	AV1601-DIWINE-E	1	<input type="checkbox"/>	1057.6	15
E201601160	12:00	MUMM	CV08-B	8207	AV1601-DIWINE-T	1	<input type="checkbox"/>	1058.9	15
E201601161	12:00	MUMM	CV08-B	8219	MA1601-SPHERE	1	<input type="checkbox"/>	1042.1	15
F201601162	12:00	MUMM	CV08-B	8225	VZ1602-RASSFT	1	<input type="checkbox"/>	1068.1	14



# Récapitulatifs et tableaux de bord

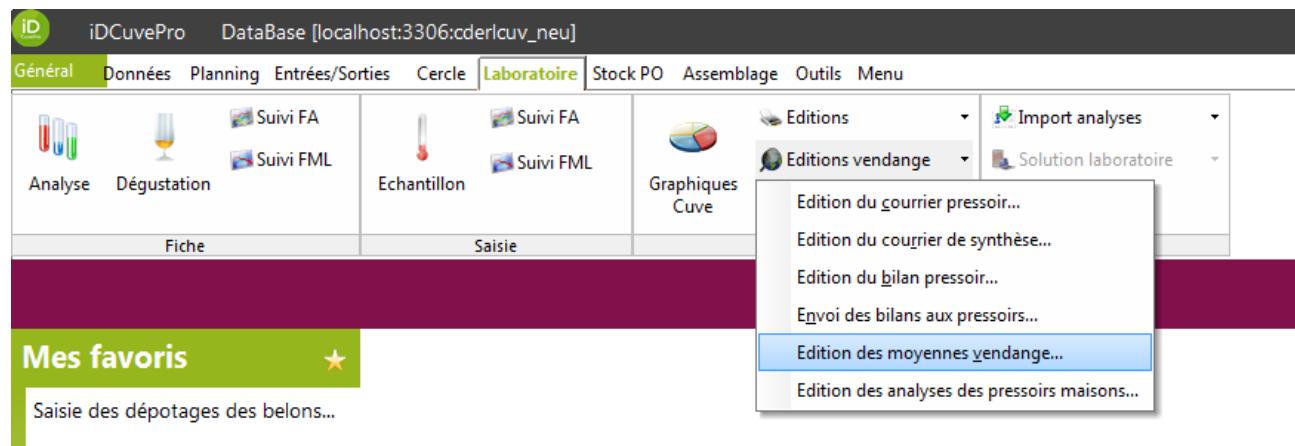


# Edition des moyennes vendanges

## Laboratoire > Consultations

### > Editions vendanges > Edition des moyennes vendanges

- Synthèse des volumes rentrés en fonction de différents critères (cépage, type de fractionnement)
- Moyenne des analyses saisies lors des différents types d'entrées vendanges (belons, citernes, raisins)



iDCuvePro DataBase [localhost:3306:cderlcuv\_neu]

Général Données Planning Entrées/Sorties Cercle Laboratoire Stock PO Assemblage Outils Menu

Analyse Dégustation Echantillon Graphiques Cuve

Fiche Saisie

Editeur Import analyses

Editions vendange Solution laboratoire

Edition du courrier pressoir...  
Edition du courrier de synthèse...  
Edition du bilan pressoir...  
Envoi des bilans aux pressoirs...  
Edition des moyennes vendange...  
Edition des analyses des pressoirs maisons...

Mes favoris ★

Saisie des dépotages des belons...

16/06/2015 MOYENNES VENDANGE Page 1

Période du 01/09/2014 au 16/06/2015 -

Libellé	Volume	Temp °C	Densité T°	D20	Degré % vol	Ac. totale g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	SO <sub>2</sub> total mg/l					
PM Pinot Meunier													
C Cuvées	389.50	17.1	1072.1	1071.2	9.81	4.50	3.21	18					
R Rebêches	17.10												
T Tailles	95.00	17.1	1071.2	1070.3	9.66	4.50	3.21	20					
PM Pinot Meunier	501.60	17.1	1071.9	1071.1	9.78	4.50	3.21	18					
PN Pinot Noir													
C Cuvées	123.00	17.0	1075.0	1074.2	10.25	4.80	3.50						
R Rebêches	3.60	16.0	1080.0	1078.9	10.97								
T Tailles	30.00	17.0	1075.0	1074.2	10.25	4.80	3.50						
PN Pinot Noir	156.60	17.0	1075.1	1074.2	10.26	4.80	3.50						
TOTAL GENERAL	658.20	17.0	1072.5	1071.6	9.87	4.54	3.25	18					

Fin de la Liste

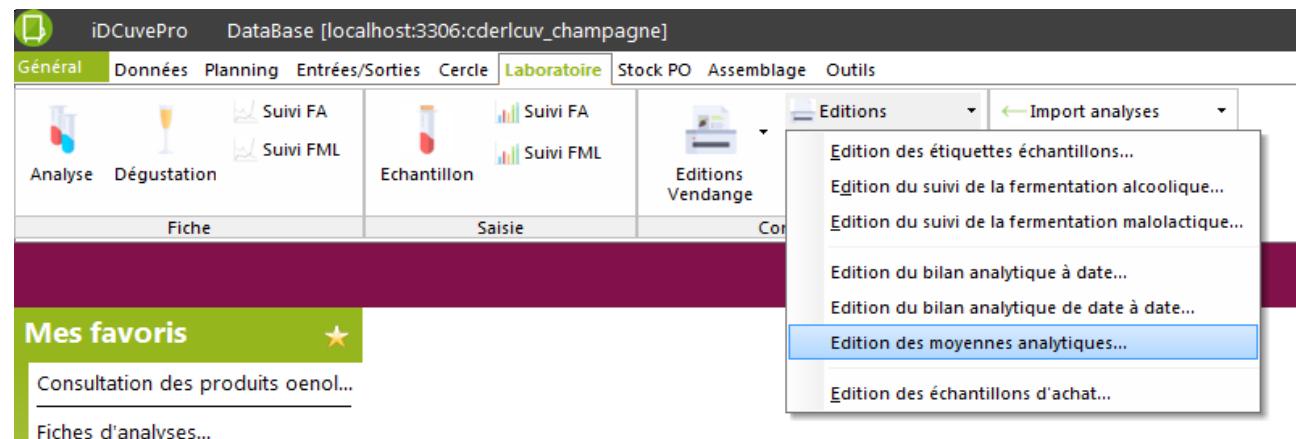
# Edition des moyennes analytiques

## Laboratoire > Consultations

### > Editions > Edition des Moyennes analytiques

Les critères de sélection et de tri liés à la composition des produits (Tiers, Type de tiers, Cru, Famille de cru...) se basent sur la composition calculée au 26/05/2023

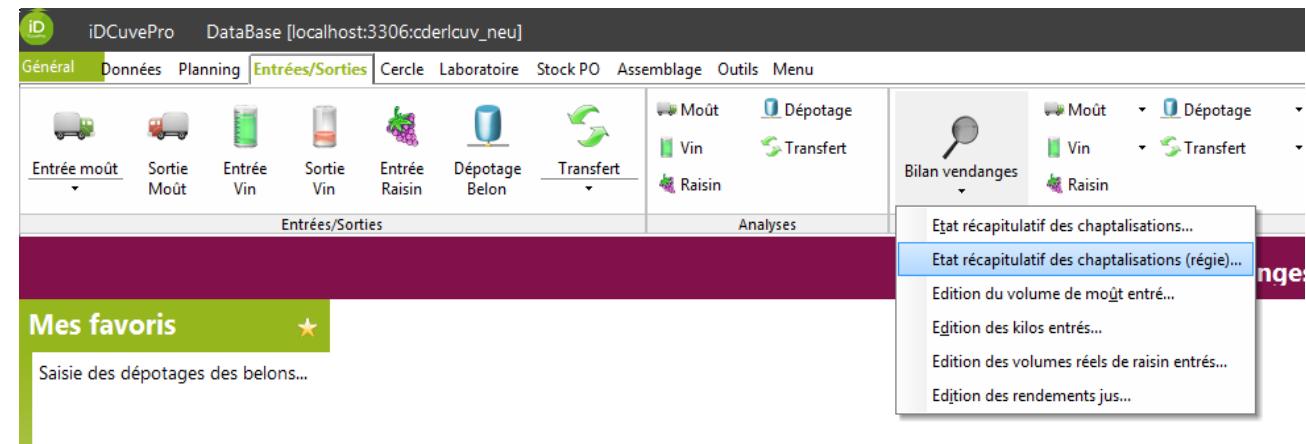
- Synthèse des volumes analysés en fonction de différents critères (cépage, type de fractionnement)
- Moyenne des analyses saisies sur cuve pour un groupe donné



04/06/2018		MOYENNES ANALYTIQUES							Page 1	
Période du 01/09/2017 au 04/06/2018										
Libellé	Volume	Temp °C	Densité T°	D20	Chlore					
PM Pinot Meunier										
PM Pinot Meunier	2 023,98	21,5	1054,2	1054,4						
PN Pinot Noir										
PN Pinot Noir	2 012,06	21,2	1058,5	1058,7						
TOTAL GENERAL	4 036,04	21,4	1056,4	1056,5						

# Récapitulatif des chaptalisations

## Entrées/Sorties > Editions > Bilan vendanges



### – Récapitulatif des chaptalisations

ETAT RECAPITULATIF DES CHAPTALISATIONS												
Date	Val	N° Mouvement	Liqueur		MCR		Sucre		Equivalent Sucre Kg	Cuve chaptalisée		
			N°Cuve	Volume HL	N°Cuve	Volume HL	N°Lot	Quantité		N°Cuve	Produit	Moût HL
. TOTAL DU 20/09/2009							3 785,50	3 786	Moyenne : 2,93 Kg par HL		1 291,50	
. TOTAL DU 22/09/2009							3 305,66	3 306	Moyenne : 3,11 Kg par HL		1 064,10	
. TOTAL DU 03/01/2010							3 000,00	3 000				
. TOTAL GENERAL							10 091,16	10 091	Moyenne : 4,28 Kg par HL		2 355,60	

### – Récapitulatif des chaptalisations (régie)

ETAT RECAPITULATIF DES CHAPTALISATIONS											
Date	Site	Val	N° Mouvement	Liqueur		Sucre		Cuve chaptalisée			
				N°Cuve	Volume H	Quantité	N°Cuve	Produit	Moût initial	Moût final	Degré mesuré
16/06/2015 16:34	AYCAVE	Oui	M201500001	A	1.00		327	12S-BZ1-9RE		21.52	10.00
. TOTAL CUVE N° 327 PRODUIT 12S-BZ1-9RE						1.00					21.52
16/06/2015 16:34	AYCAVE	Oui	M201500001	A	2.00		328	12S-FT1-9MA		27.09	10.00
. TOTAL CUVE N° 328 PRODUIT 12S-FT1-9MA						2.00					27.09
. TOTAL GENERAL						3.00					48.61

# Récapitulatif des chaptalisations

## Paramétrage des opérations de chaptalisation

- Type d'opérations
- Degré mesuré et Degré visé

Etat récapitulatif des chaptalisations (régie)

Pour la période du 25/07/2014 au 01/09/2015

Editor les cuves <Toutes>

Pour un/plusieurs site(s)

Imprimer le détail des cuves

Editor

Volume de moût  
 Volume en cuve

Edition triée par

Date  
 Cuve / Produit

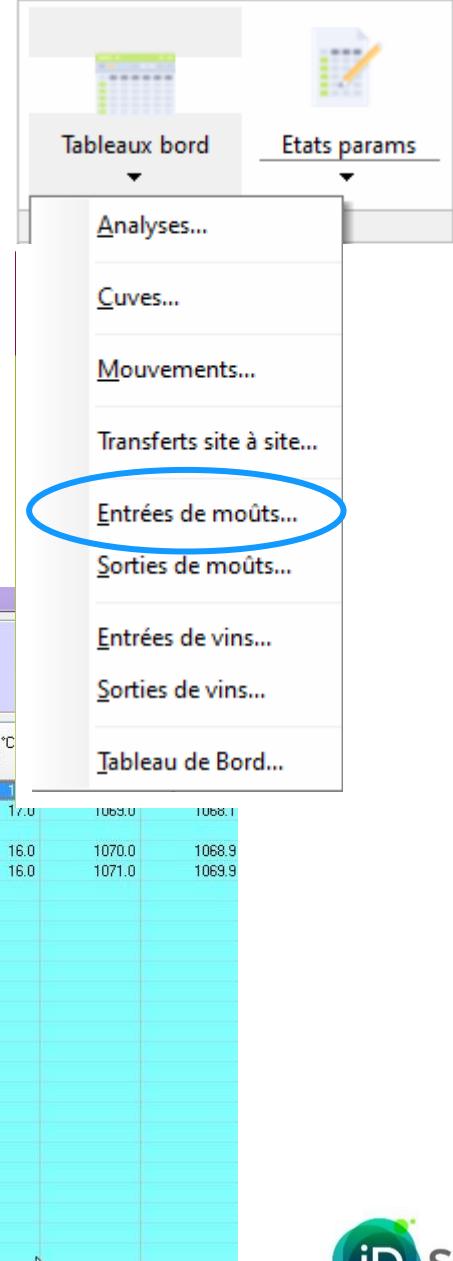
**Equ.sucre = coefficient de conversion des HL de liqueur ou MCR en Kg de sucre**

	Code	Libellé	Type	Degré mesuré	Degré visé	Param 1	Param 2	Param 3	
<input checked="" type="checkbox"/>	CHAPLIQ	chaptalisation en liqueur	Ajout de liqueur	Param 1	Param 2	DEGRE ME	DEGRE VIS	CONCENTR.	
<input checked="" type="checkbox"/>	CHAPMCR	chaptalisation en MCR	Ajout de MCR	Param 1	Param 2	degré mesuré	degré visé	degré MCR	
<input checked="" type="checkbox"/>	CHAPSUC	chaptalisation en sucre	Ajout de sucre	Param 1	Param 2	degré mesuré	degré visé		

# Tableaux de bord : entrées de moûts

## Outils > Tableaux de bord > Entrées de moûts

- Récapitulatif des mouvements d'entrées
- Affichage des entrées de moûts par la composition classique
- Affichage des cuves de destination et produits de destination (+ pré-affectations)
- Affichage des entrées selon un groupe d'analyses



The screenshot shows a software application window with a menu bar at the top. The 'Tableaux de bord' (Dashboards) option is selected. A sub-menu is open, listing various reporting options: 'Analyses...', 'Cuves...', 'Mouvements...', 'Transferts site à site...', 'Entrées de moûts...' (which is circled in blue), 'Sorties de moûts...', 'Entrées de vins...', 'Sorties de vins...', and 'Tableau de Bord...'. Below the menu is a table titled 'Tableau de bord - Entrées de moût' (Must Inlet Dashboard) showing a list of must inlet entries with columns for date, time, duration, and volume.

## Traitement

- Exportation Excel
- Somme ou Moyenne
- Moyenne analyses

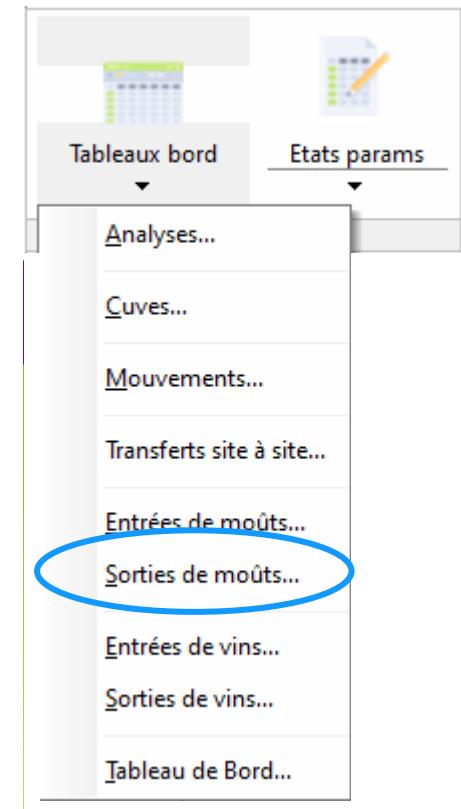
Etat N° Mouvement	Code Opération	Date	Heure	H. Départ	H. Arrivée	Durée transport	Validé	Citerne	Chauffeur	N° Comp.	Expéditeur	Volume transféré	Temp °C
B201400010	DEBEL1	10/02/2015	09:00				<input checked="" type="checkbox"/>			01	COOPA	61.50	1
B201400010	DEBEL1	10/02/2015	09:00				<input checked="" type="checkbox"/>			02	COOPA	15.00	17.0
B201400010	DEBEL1	10/02/2015	09:00				<input checked="" type="checkbox"/>			03	COOPA	2.70	
B201400011	DEBEL1	10/02/2015	10:00				<input checked="" type="checkbox"/>			01	COOPA	61.50	16.0
B201400011	DEBEL1	10/02/2015	10:00				<input checked="" type="checkbox"/>			02	COOPA	15.00	16.0
B201400011	DEBEL1	10/02/2015	10:00				<input checked="" type="checkbox"/>			03	COOPA	2.70	
C201400003	RECIT	10/04/2015		10:36	12:26	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C02	MV	01	COOPA	20.50	
C201400003	RECIT	10/04/2015		10:36	12:26	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C02	MV	02	COOPA	5.00	
C201400003	RECIT	10/04/2015		10:36	12:26	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C02	MV	03	COOPA	20.50	
C201400003	RECIT	10/04/2015		10:36	12:26	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C02	MV	04	COOPA	5.00	
C201400004	RECIT	10/04/2015	11:00	10:42	12:32		<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	04	COOPA	5.00	
C201400004	RECIT	10/04/2015	11:00	10:42	12:32		<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	02	COOPA	5.00	
C201400004	RECIT	10/04/2015	11:00	10:42	12:32		<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	03	COOPA	20.50	
C201400004	RECIT	10/04/2015	11:00	10:42	12:32		<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	01	COOPA	20.50	
C201400005	RECIT	10/04/2015		12:05	13:55	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	01	COOPB	20.00	
C201400005	RECIT	10/04/2015		12:05	13:55	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	02	COOPB	5.00	
C201400005	RECIT	10/04/2015		12:05	13:55	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	03	COOPB	21.00	
C201400005	RECIT	10/04/2015		12:05	13:55	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	04	COOPB	5.00	
C201400006	RECIT	10/04/2015		13:05	14:55	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C02	MV	04	COOPB	4.00	
C201400006	RECIT	10/04/2015		13:05	14:55	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C02	MV	01	COOPB	24.00	
C201400006	RECIT	10/04/2015		13:05	14:55	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C02	MV	03	COOPB	17.00	
C201400006	RECIT	10/04/2015		13:05	14:55	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C02	MV	02	COOPB	6.00	
C201400007	RECIT	23/04/2015		10:38	12:28	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	01	COOPA	20.50	
C201400007	RECIT	23/04/2015		10:38	12:28	00:55	<input checked="" type="checkbox"/>	C01	SR	02	COOPA	5.00	

# Tableaux de bord : sorties de moûts

Tableaux de bord

## Outils > Tableaux de bord > Sorties de moûts

- Récapitulatif des mouvements des sorties de moûts
- Affichage des sorties de moûts



## Traitement

- Exportation Excel
- Somme ou Moyenne

Tableau de bord - Sorties de moût																		
Du		Au		Filtre personnalisé		Aucun												
N° Mouvement	Comp.	N° Lig.	Date	Heure	Destinataire	Libellé destinataire	Validé	Citerne	Chauffeur	Code Op.	Lib. Op.	Type Op.	Site Exp.	Cuve Orig.	Prod. Orig.	Volume transféré	Vol. final orig.	
S20140001	01	001	18/11/2014	10:00	UNIONA	UNION A	<input checked="" type="checkbox"/>	C00	IMV	SOMOUT	Sortie de moût	Sortie cuverie [m³]	IC3-011	14-CHITFA-001		9.50	0.60	
S20140002	02	001	01/06/2015	10:00	UNIONA	UNION A	<input checked="" type="checkbox"/>	C03	SR	SOMOUT	Sortie de moût	Sortie cuverie (moût,	C1-026	09-AVY01-FA		42.00	370.66	
S20140002	04	001	01/06/2015	10:00	UNIONA	UNION A	<input checked="" type="checkbox"/>	C03	SR	SOMOUT	Sortie de moût	Sortie cuverie (moût,	C1-026	09-AVY01-FA		42.00	328.66	
S20140002	05	001	01/06/2015	10:00	UNIONA	UNION A	<input checked="" type="checkbox"/>	C03	SR	SOMOUT	Sortie de moût	Sortie cuverie (moût,	C1-026	09-AVY01-FA		15.00	313.66	
S20140002	01	001	01/06/2015	10:00	UNIONA	UNION A	<input checked="" type="checkbox"/>	C03	SR	SOMOUT	Sortie de moût	Sortie cuverie (moût,	C1-026	09-AVY01-FA		25.00	412.66	

# Tableaux de bord : analyses

Tableaux de bord

## Outils > Tableaux de bord > Analyses

- Récapitulatif des analyses
- Suivi analytique des cuves

## Traitement

- Exportation Excel
- Somme ou Moyenne
- Moyenne analyses

N° échantillon	Calculé	Code cuve	Produit	Volume	Date	N° Lot	Groupe Ana.	Temp °C	Densité T	D20	Degré % vol
E201400035	<input checked="" type="checkbox"/>	R2-005	14-CHIT-0001	65.00	10/04/2015	C	RCIT	16.6	1073.1	1072.1	9.94
E201400039	<input checked="" type="checkbox"/>	R2-018	14-TN001	60.00	10/02/2015	C	DEBEL	17.3	1070.0	1069.2	9.50
E201400059	<input checked="" type="checkbox"/>	R2-009	14VRNPM001	123.00	10/02/2015	C	DEBEL	16.5	1072.5	1071.5	9.85
E201400076	<input checked="" type="checkbox"/>	R2-010	14VRNPM001	120.00	10/02/2015	M201400020		17.0	1075.0	1074.1	10.24
E201400077	<input checked="" type="checkbox"/>	R2-017	BOURBES	4.52	10/02/2015	M201400020		17.0	1075.0	1074.1	10.24
E201400078	<input type="checkbox"/>	R2-005	14-CHIT-0001	67.40	16/06/2015	FA20150616	FA	16.0	1060.0	1058.9	
E201400079	<input type="checkbox"/>	R2-007	14PMCGY001	92.28	16/06/2015	FA20150616	FA	15.0	1060.0	1058.6	
E201400080	<input type="checkbox"/>	R2-020	14VRNPM001	105.75	16/06/2015	FA20150616	FA	18.0	1065.0	1064.4	

# Tableaux de bord : entrées/sorties de vins

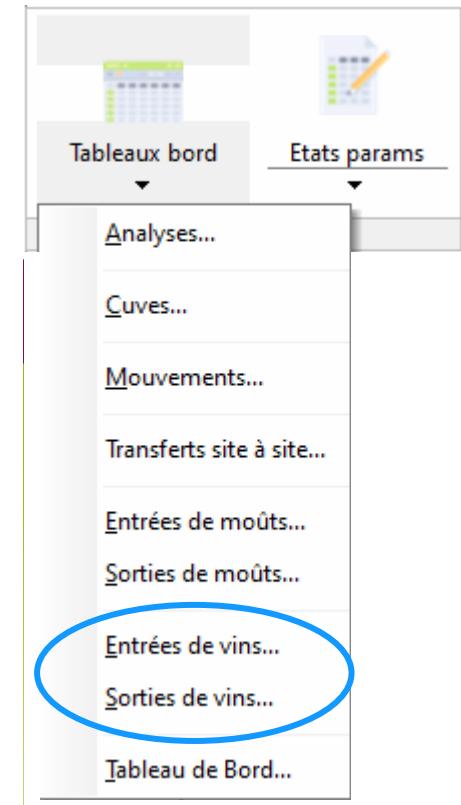
Tableaux de bord

## Outils > Tableaux de bord > Entrées/Sorties de vins

- Récapitulatif des mouvements de citerne de vin
- Affichage par composition
- Affichage par cuve de destination et produit de destination
- Affichage des entrées avec les analyses associées

## Traitement

- Exportation Excel
- Somme ou Moyenne
- Moyenne analyses





# Traçabilité



# Traçabilité : cuve / produit

## Cercle > Fiche > Traçabilité > Outil de traçabilité

- Traçabilité ascendante : ensemble des cuves, produits œnologiques et entrées constituant la cuve visualisée.
- Traçabilité descendante : ensemble des cuves, sorties et bouteilles découlant de la cuve visualisée.
- En traçabilité descendante, les produits œnologiques ne sont pas présents



The image shows a software interface for tracking a wine vat (cuve). The 'Type de traçabilité' is set to 'Cuvé'. The 'Cuve' is identified as 'OR2-005'. The interface displays a hierarchical tree view of the vat's components and associated data. The tree structure includes:

- OR2-005 14-CHIT-0001 67.4 hL
  - OE3-006 14-CHIT-0001 T201400001 02 TSS 0% 20 hL
  - OR2-059 LIQCHAP M201400029 01 CHAP 3.561% 2.4 hL
  - OR2-020 14VRNPM001 M201400028 01 LIQ500 75.002% 100 hL
    - Ajout PO PO-SUCRE 123654 M201400028 02 AS500 24.998% 5000 KG
    - COOPA 14-CHIT-0001 B201400002 02 DEBEL1 0% 10 hL
    - COOPA 14-CHIT-0001 B201400004 02 DEBEL1 0% 10 hL
    - COOPA 14-CHIT-0001 B201400005 02 DEBEL1 0% 7.5 hL
    - COOPA 14-CHIT-0001 B201400006 02 DEBEL1 81.602% 7.5 hL
    - COOPA 14-CHIT-0001 C201400004 02 RECIT 7.418% 5 hL
    - COOPA 14-CHIT-0001 C201400004 04 RECIT 7.418% 5 hL
  - Divers M201400011 01 LEVLSA 0% 1.1 hL

# Tracabilité : cuve / produit



OC2-010 09-GV01-FA 100% M201000024 04 ST-FML 108 hL

- code cuve
- code produit
- % dans le produit de destination (ici [09-GV01-FA](#) représente 100% du produit de destination)
- numéro du mouvement vers le produit de destination
- numéro de l'opération dans le mouvement
- code de l'opération
- volume du produit dans le produit de destination



Ajt PO PO-SUC LS046 3.422% M201000022 01 CHAPSU 590.46 KG

- code produit œnologique
- numéro de lot du produit œnologique
- % dans le produit de destination (si augmentation de volume)
- numéro du mouvement d'ajout de produit
- numéro de l'opération dans le mouvement
- code de l'opération
- quantité du produit dans le produit de destination

# Traçabilité : cuve / produit



Tiers 09-GV01-FA 19.316% C201000024 03 RECIT 21 hL

- code produit
- % dans le produit de destination (ici [09-GV01-FA](#) représente 19.316% du produit de destination)
- numéro du mouvement vers le produit de destination
- numéro de l'opération dans le mouvement
- code de l'opération
- volume du produit dans le produit de destination



Mise Bouteille 100% M201000042 01 131.25 hL

- % dans le produit de destination
- numéro du mouvement de mise en bouteilles
- numéro de l'opération dans le mouvement
- volume mis en bouteilles

# Traçabilité : vendanges

## Cercle > Fiche > Traçabilité > Outil de traçabilité

- Traçabilité TIERS
  - Traçabilité descendante
    - Apport du tiers présent dans notre cuverie
    - Volume apporté
- Recherche par tiers et numéro de marc
  - Recherche des cuves contenant le marc de ce tiers.

Type de traçabilité **Tiers** Asc. / Desc. Descendant

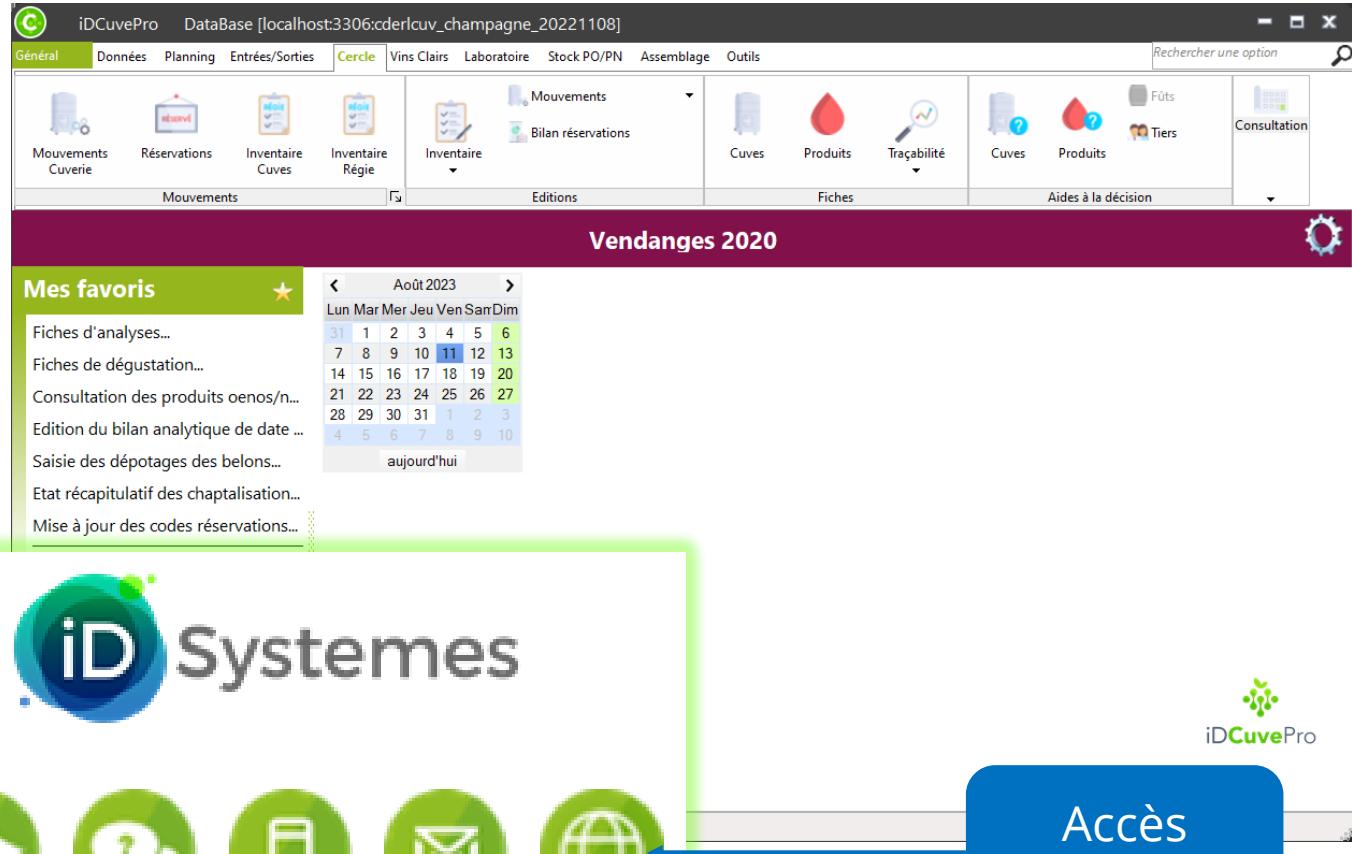
Cuve Produit/Cuve Produit Produit Oeno N° Citeme Entrée/Sortie Tiers N° Lot Bouteille

Code Tiers **COOPA** ... N° Marc **0118**

Tiers : COOPA N° Marc : 0118

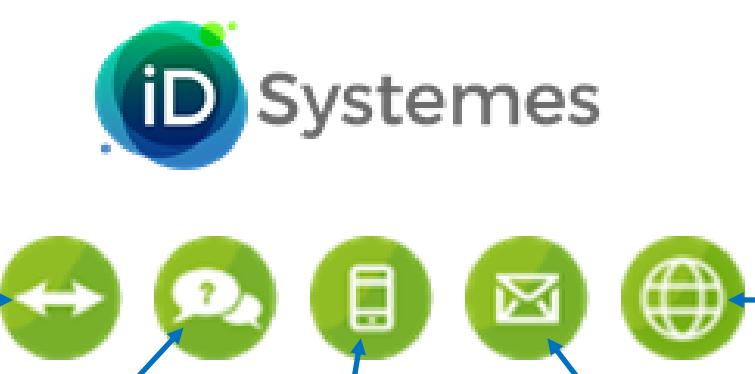
- OR2-006 14-REBECHE B201400011 2.7 hL
- OR2-009 14VRNPM001 B201400011 61.5 hL
- OR2-010 14VRNPM001 M201400020 01 0% 120 hL
- OR2-017 BOURBES M201400020 01 0% 3 hL
- OR2-018 14-TN001 B201400011 15 hL

# Contact - Assistance



Accès Team Viewer

Accès portail client IWS



Accès Extranet

Téléphone de l'assistance

03 73 99 11 12

Vendange ou urgence

Mail de l'assistance

vl\_cuverie@idsystemes.com

A prioriser pour un meilleur suivi



L'EXPERTISE MÉTIER AU CŒUR DE VOTRE STRATÉGIE DIGITALE

[www.idsystemes.com](http://www.idsystemes.com)