

iDCuvePro 2024

Révisions Vendanges



Août 2024

Cécile VALLET, Emmanuelle GALLAND, Margaux RIBEIRO

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

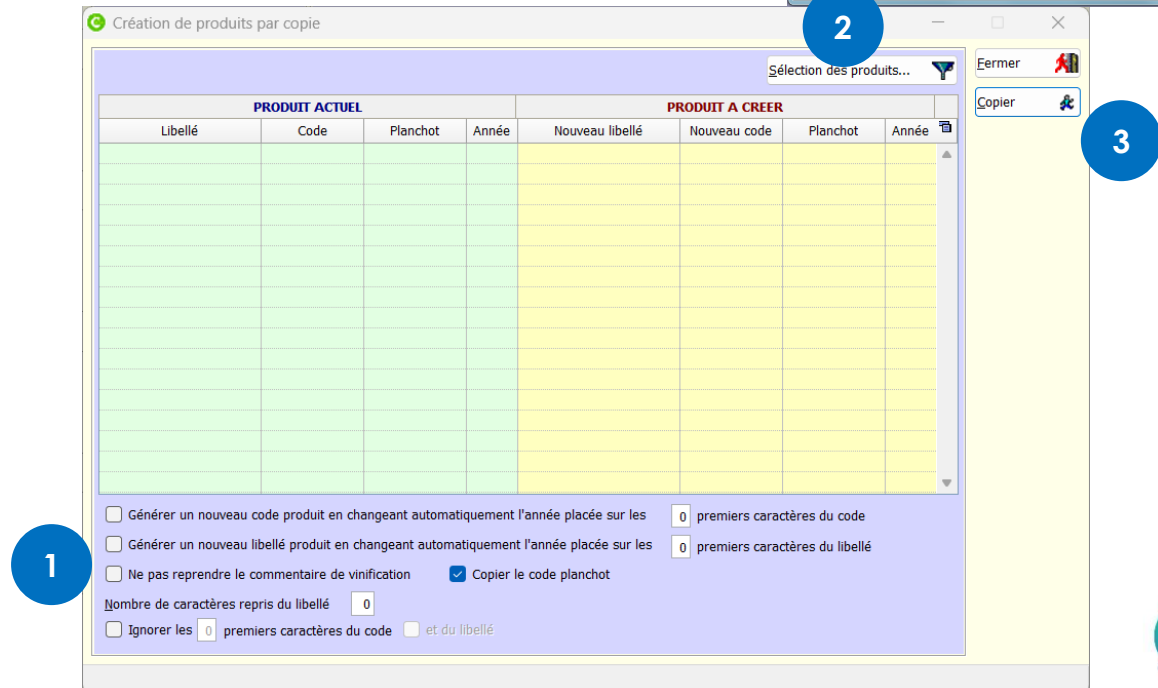
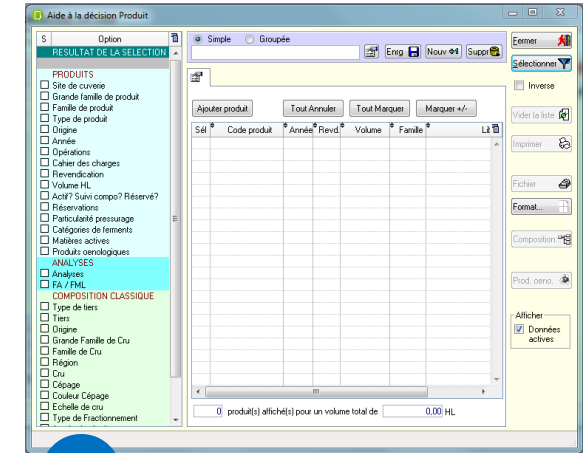
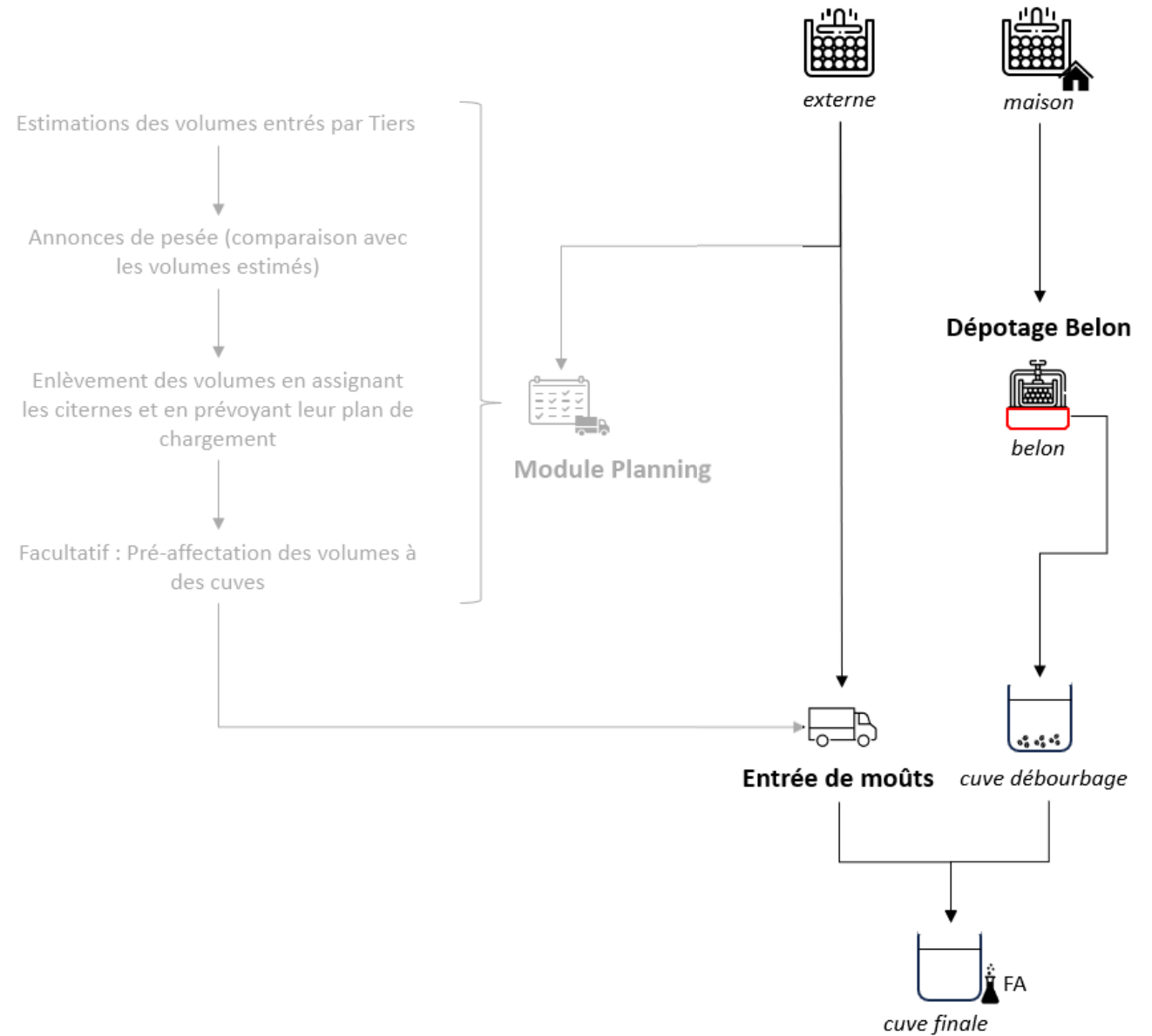


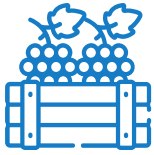
Schéma des Vendanges

Plusieurs possibilités de saisies lors des vendanges

Pressoir maison → utilisation de dépotage Belon (mouvement type B2024XXXXX)

Pressoir externe → réalisation d'une entrée de moûts avec citerne (mouvement type C2024XXXXX)





Les entrées Vendanges



Entrées de moûts : type C2024XXXXX

Entrées/Sorties

> Entrées Moûts

identification du document

information de réception

citerne

expéditeurs
(pressoirs)

détail du chargement

analyses

composition multiple

cuves et produits
de destination

destination multiple

N° Document: C201000037 Le 19/09/2010 à Année 2010 Site Reims Km 0,00

1/1 Supprimer Ajouter

N°Citerne C02 2000 AA 51 Voy: Chauffeur MV Marc V. Transports XXX Quai/Pont

N°	Expéditeur	Nom de l'Expéditeur	Commune
1	CAVA	Cave A	TRIGNY

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

N°	Capacité	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	ADC	A		20,50	DR2-010	10-TBNR01-SFML	0	NR		
2	7,00	5,00	GC	LOG003	OG	CH	T	ADC	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-AY01-SFML	0	GC		
4	6,00	2,32	GC	LOG003	OG	CH	C	BLQ	A		2,32	DR2-012	10-TNPC01-SFML	0	PC		

N°Lot	Cru	Cép	Fract.	Appel	O	Choix	Volume
LOG003	OG	CH	C	BLQ	A		2,32

[F7] Détail de la composition multiple

N°Cuve	Produit	Revd	Volume	E
DR2-012	10-TNPC01-SFML	PC	2,32	0

[F7] Destination multi-cuves



Entrée moût

Entrées de moûts : type C2024XXXXX

Entrées/Sorties

> Editions

identification du document ;
date et heure d'enlèvement

pressoir ;
citerne

site de
déchargement

VITAREA
Mont Bernard -
51006 Châlons-en-Champagne

11/07/2011

iDCuvePro

Vendanges 2010

DOCUMENT DE DECHARGEMENT

Page 1

Document n° **C201000034**

Expéditeur **Coopérative C**
COOPC AY

Date / Heure 19/09/2010 08:30

Citerne n° C06 Immat. 6000 AA 51

Chauffeur François B.

Site de déchargement Châlons-en-Champagne
confirmer only par téléphone

N°	Pig.	Rev.	Volume	Cru	Cép	Fract	App	Origi	Volume	Cuve	Produit	Rev.	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-TNP001-FA	PC	7,45	55	3,17	6,85	9,05	1066,9	1066,3
04		PC	20,50		RY	PN	C	AOC	A	12,53	C1-001	10-RY01-FA	PC	20,50						
05		NR								7,97										
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-TNP001-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	Volume hl
C1-002	8,10

répartition par
compartiment citerne

composition

cuves 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		1/1																	
N°Citerne		N°	Expéditeur	Nom de l'Expéditeur	Commune	Volume HL													
		1	COOPA	Coopérative A	MAILLY	79.20													
Chauffeur																			
Quai/Pont																			
Total belons HL	Total compo HL	Total cuves HL	Cap.Ferm.HL	Vol. Initial HL	Vol. Final HL	Hauteur cm													
79.20	79.20	79.20	0.00	0.00	0.00	0													
Planchot :																			
1																			
N°	N°Belon	Volume	Revd.	N°Lot	Cru	Cép	Fract.	Appel	O	Choix	Volume	N°Cuve	Produit	E	Revd	Temp °C °C	Densité T°	D20	Degré % vol
1	0000P1C	61.50	AC	0117	VRN	PM	C	AOC	R		61.50	OR2-009	14VRNPM001	0	AC	17.0	1075.0	1074.1	10.24
2	0000P1T	15.00	AC	0117	VRN	PM	T	AOC	R		15.00	OR2-018	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	OR2-006	14-REBECHÉ	0					

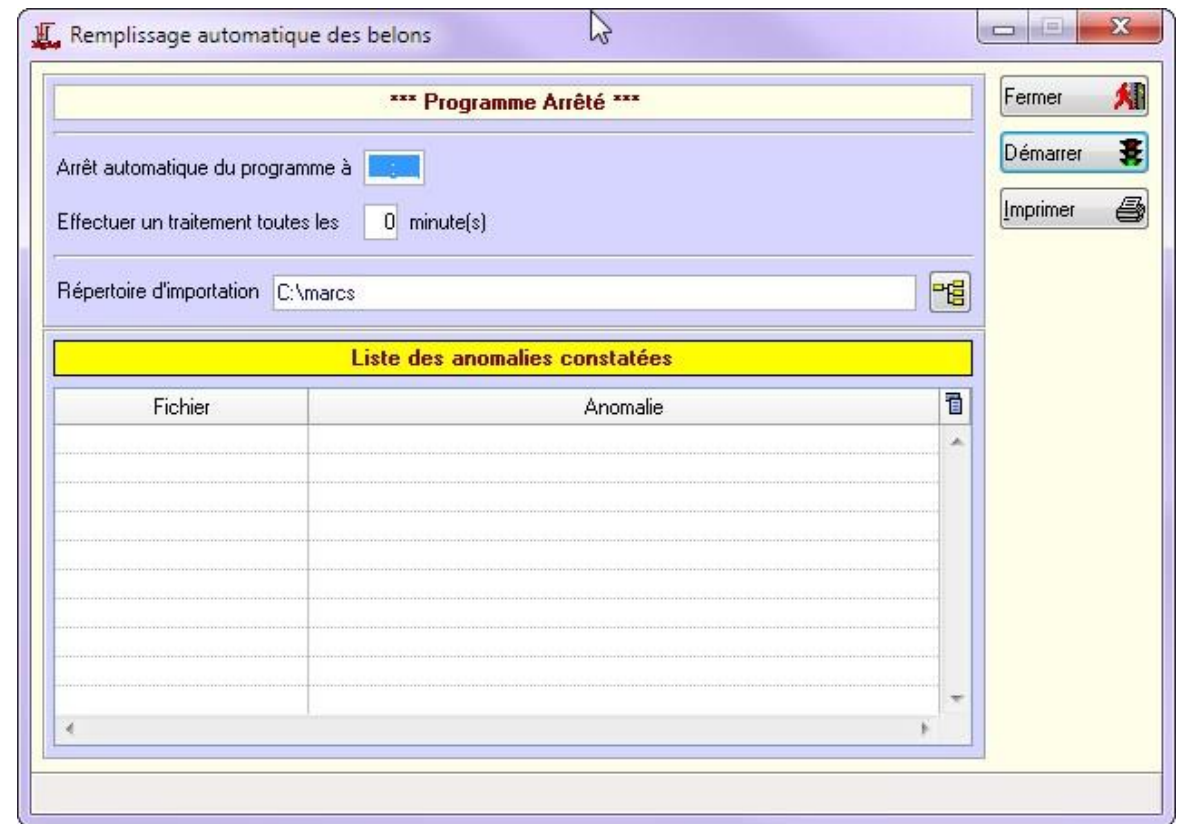


Dépotage
Belon

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 R2024XXXXX

Entrées/Sorties > Entrées Raisins

information de réception

expéditeurs
(pressoirs)

identification du document

N° Document: R201800001 Le 01/09/2018 à 15:00 Année 2018 Site MAREUIL SUR AY

Observations

1/1 Supprimer Ajouter

N°	Livreur	Nom du Livreur	Commune
1	PRMRL	Pressoir MAREUIL sur AY	MAREUIL sur AY

Total pigé HL: 0,00 Total compo HL: 0,00 Total cuves HL: 0,00 Cap.Ferm.HL: 0,00 Vol. Initial HL: 0,00 Vol. Final HL: 0,00 Hauteur cm: 0 Planchot cuve

N°	Conquet	Kilos	Coeff	Volume	Revd.	N°Lot	Cru	Cép	Fract.	Appel	O	Choix	Kilos	N°Cuve	Produit	E	Revd	DEN20
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		

[F7] Détail de la composition multiple Kg

[F7] Destination multi-cuves HL

détail de l'entrée

analyses

cuves et produits
de destination

composition multiple

destination multiple





Mouvements en cuverie




1 cuve vers N Cuves

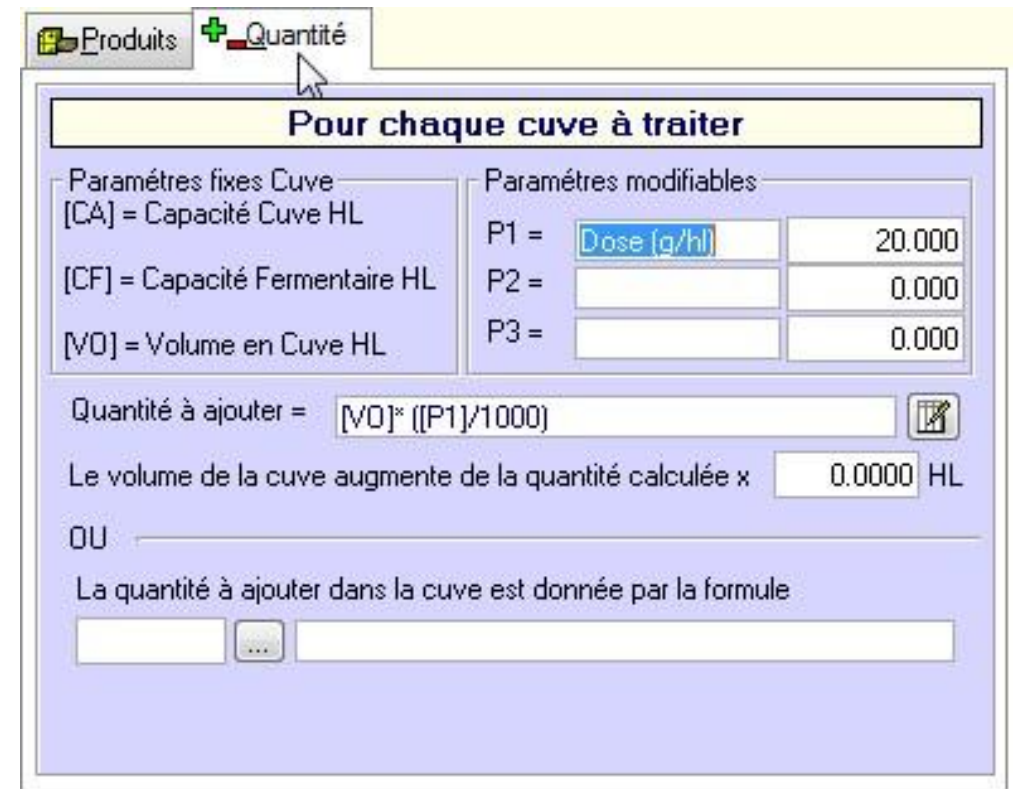
- Mouvement équilibré entre cuve d'origine et destination
- En cas de différence, constat d'une perte sur la cuve d'origine

N° Mouvement	M201400020		Demande du	10/02/2015 à 14:40	<input checked="" type="checkbox"/> Effectué le 10/02/2015 à 14:40	Annuler					
Libellé	<input type="text" value="Débourbage"/>										
Site execution	<input type="text" value="Reims"/>										
Opérateur	<input type="text" value="AN"/> Alice N.										
Origine			Destination								
<input type="text" value="APRELEVER"/> <small>Pré-Assemblage</small>			<input type="text" value="DESTINATION"/> <small>Répartir volume</small>								
Lieu	Capacité HL	Disponible HL	Haut.cm	Divers	Lieu	Cap.Ferm.HL	Disponible HL	Haut.cm	Divers		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
N°Cuve	Produit	Année	Rev.d	Vol.Transf.	Vol.Final	N°Cuve	Produit	Année	Rev.d	Vol.Transf.	Vol.Final
OR2-009	14VRNPM001	2014	AC	123.00	0.00	OR2-010	14VRNPM001	2014	AC	120.00	120.00
						OR2-017	BOURBES	2014		3.00	4.52
Volume Total					123.00 HL	Volume Total					123.00 HL

Produit Œnologique : 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  $((\text{Volume en cuve} \times \text{Paramètre}) / 1000)$ 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 = Dose [g/hl] 20.000
[CF] = Capacité Fermentaire HL	P2 = 0.000
[VO] = Volume en Cuve HL	P3 = 0.000

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

Le volume de la cuve augmente de la quantité calculée x 0.0000 HL

OU

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



1000

9

1000

2

Suivi des opérations

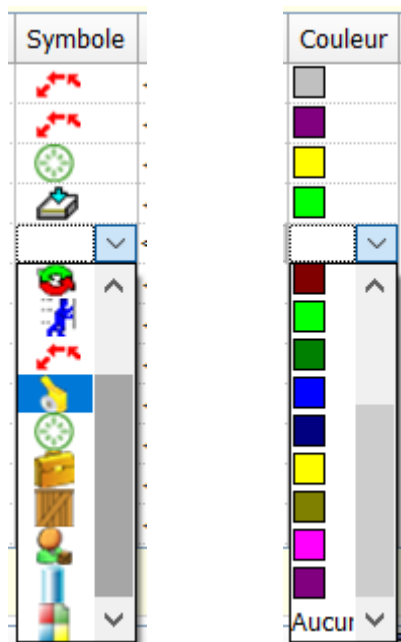
Indicateurs



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

N°	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>	

Operactions Analyses

Code	Libellé	Type suivi	Sél
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	Débourbage	<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

N°	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 ferments	.		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	.	

Fermer Enregistrer



Laboratoire



Laboratoire : Vérification des paramètres

Saisie ou imports des analyses (fichiers)

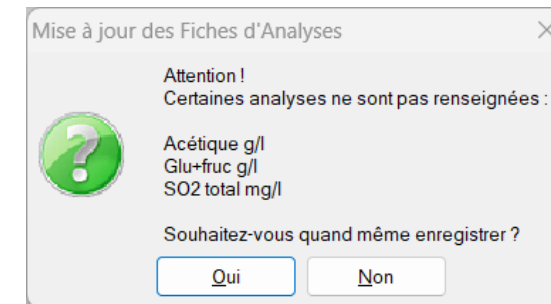
- Les entrées de Moûts
- Les entrées de Raisins
- Les dépotages Belons
- Les entrées de Vins
- Les transferts de site à site
- Fiches analyses
- Suivis de fermentations

Formules analytiques

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

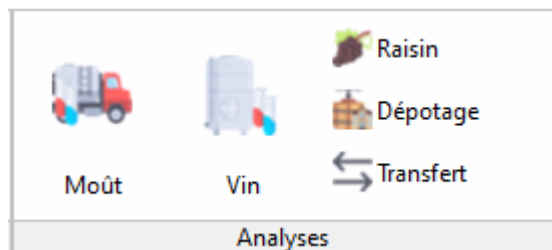
Paramétrages possibles

- 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 B201400010		Citerne Date entrée 10/02/2015		Liste du/des Livreur(s)			
Liste documents				N°	Code	Nom du Livreur	Commune
				1	COOPA	Coopérative A	MAILLY

Cpt	Belon	Volume	Pressoir	Cru	Cép	Fract.	Appel	O	Temp °C °C	Densité T°	D20	Degré % vol	g
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

RCT Réception Citerne

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

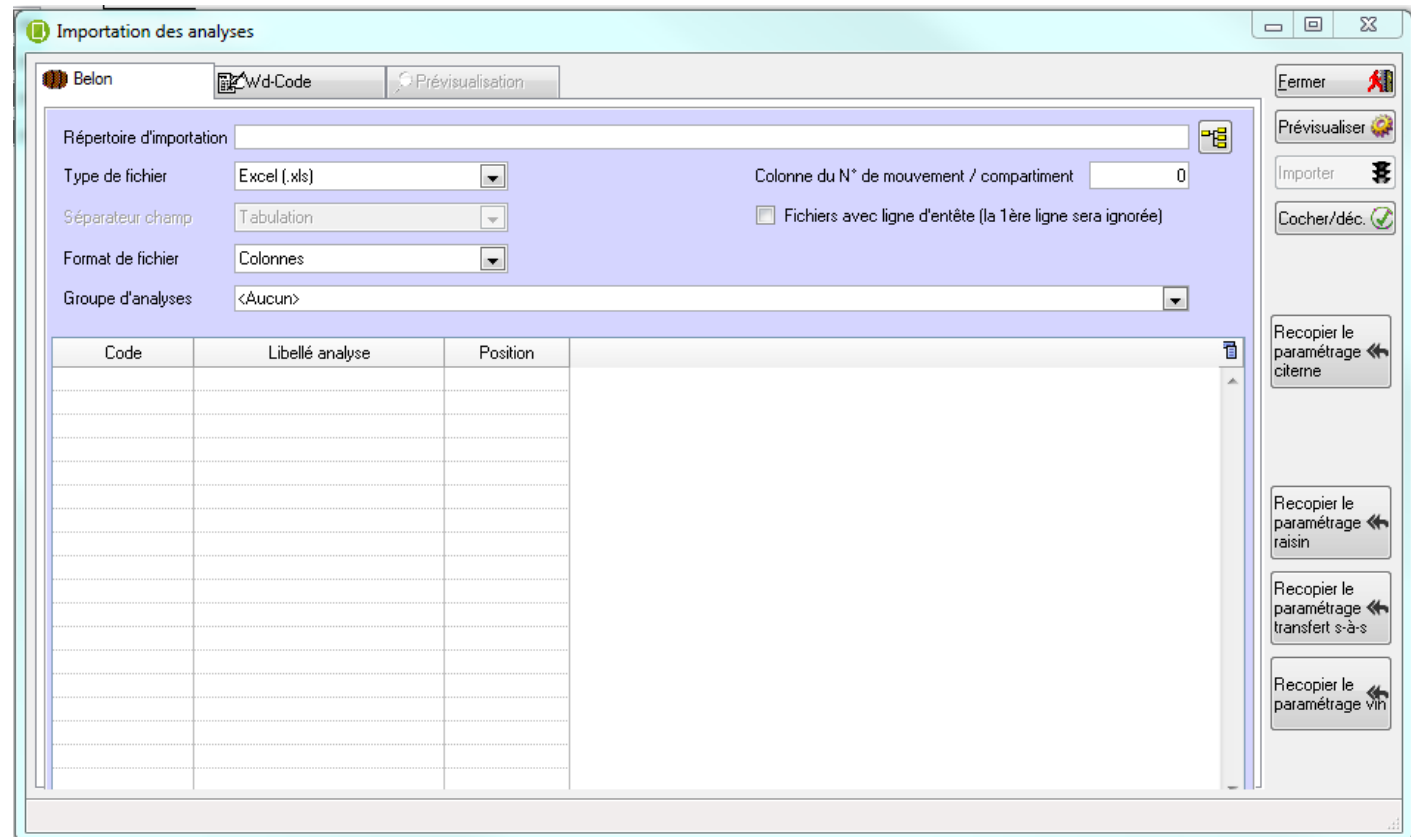
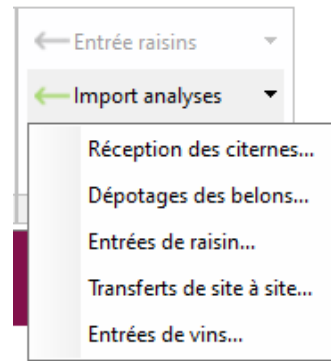
- Saisie possible dans le mouvement selon paramétrage
- Données > Opérations > Origine > Analyses

- 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

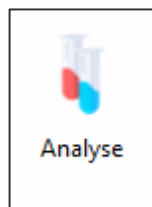


- Choix du répertoire d'importation
- Type de fichier, colonne d'identification, fichier en lignes ou colonnes
- Groupe d'analyses de référence
- Restitution des analyses dans l'édition des moyennes vendanges et Tableau de bord

Fiche d'analyses : Saisie ou import

Import des analyses

Laboratoire > Fiches > Analyse



Analyse

Mise à jour des Fiches d'Analyses

Numéro de Lot: L201600001 Description: FICHE 06 02 2017

Groupe d'analyses: SUIVI suivi analyses Date de création: 06/02/2017

Laboratoire externe: Heure création: 22:34

Analyses Documents

er les cuves par N°Echantillon

Suppr ligne Plan graph. Sél. cuves... Ajouter cuve

N° Echantillon	Site	Lieu	N° Cuve	Produit	Stade	Effectué le	Ac. totale g/l H2SO4	pH
E201600001	RE	RE01	R1-036	15-CHIT-0001				
E201600002	RE	RE01	R1-045	15CGYPN001				
E201600003	RE	RE01	R1-046	BOURBES				

Import

F8 Recopie

Importation de fichiers d'analyses

Répertoire d'importation: C:\Users\mrolin\Desktop\TRANSFERT APF

Type de fichier: Texte (.txt / .csv)

Séparateur champ: Tabulation

Format de fichier: Colonnes

Groupe d'analyses: Suivi FML

☒ Fichiers avec ligne d'entête

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

< Précédent Suivant > Annuler

Suivi des fermentations

Import des analyses

Laboratoire > Fiches > Suivi FA et Suivi FML

Importation de fichiers d'analyses

Répertoire d'importation: C:\Users\mrolin\Desktop\TRANSFERT APF

Type de fichier: Texte (.txt / .csv)

Séparateur champ: Tabulation

Format de fichier: Colonnes

Groupe d'analyses: Suivi FML

☒ Fichiers avec ligne d'entête

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

< Précédent Suivant > Annuler

Suivi de la fermentation alcoolique

Date de prélèvement: 25/09/2016 **Dimanche 25 Septembre 2016**

Laboratoire externe:

Site: CHAMPAGNE G.H. MUMM ☐ Filtrer l'édition sur le site sélectionné

Analyses Documents

Sélection des cuves à prélever... Suppr ligne Trier Prélever Ajouter cuve Plan graph.

N°Echantillon	Heure	Site	Code lieu	N°Cuve	Produit	N°Prélèv.	Terminé	DENSITE	
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
E201601162	12:00	MUMM	CV08-B	8225	VZ1602-BASSET	1	<input type="checkbox"/>	1068.1	14

Annuler Enregistrer Supprimer Imprimer Etiquettes Import

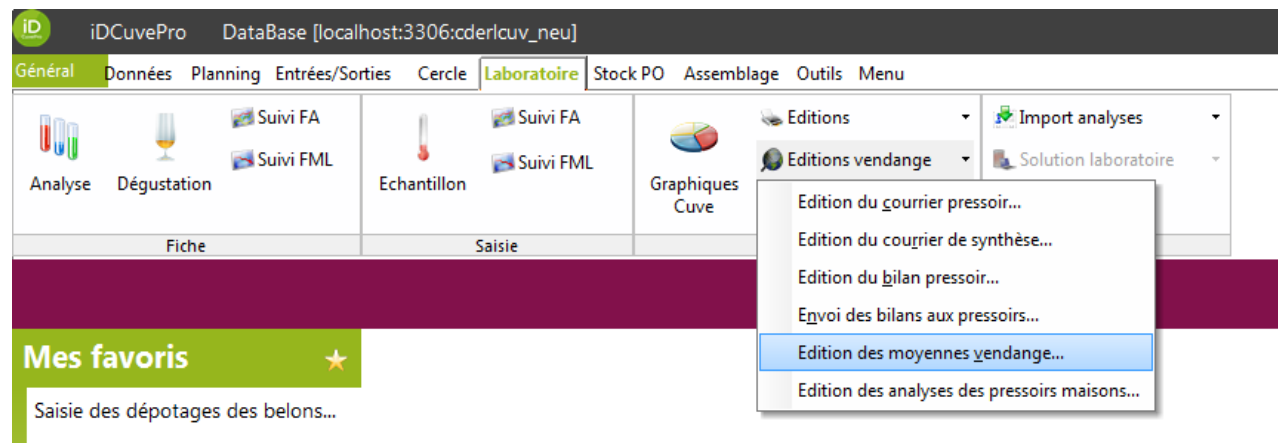


Récapitulatifs et tableaux de bord



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)

16/06/2015

MOYENNE S VENDANGE

Page

Période du 01/09/2014 au 16/06/2015 -

Libellé	Volume	Temp °C	Densité T°	D20	Degré % vol	Ac. totale g/l H2 SO4	pH	SO2 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 Taillies	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 Taillies	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

Fin de la Liste

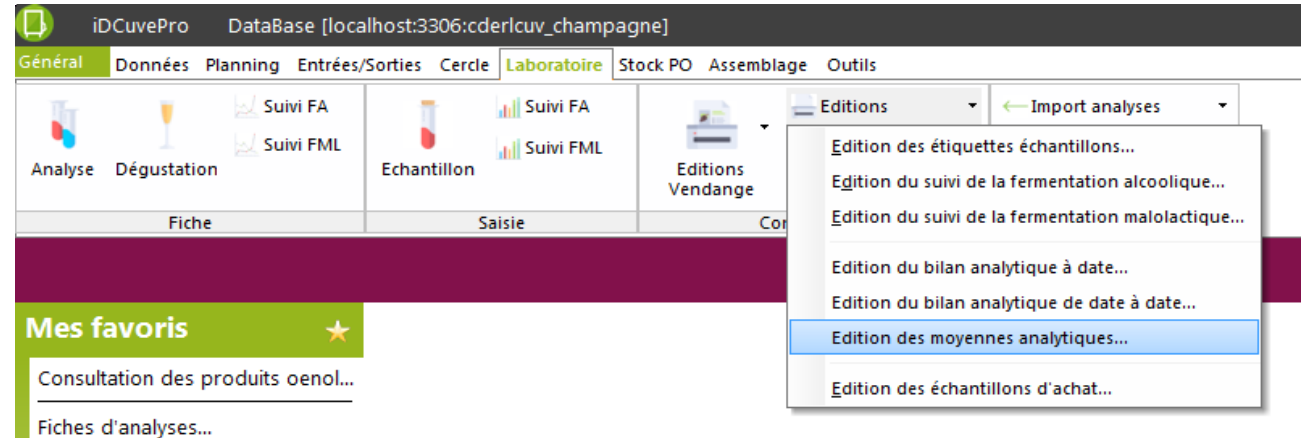
Edition des moyennes analytiques

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



The screenshot shows the iDCuvePro software interface. The top menu bar includes 'Général', 'Données', 'Planning', 'Entrées/Sorties', 'Cercle', 'Laboratoire', 'Stock PO', 'Assemblage', and 'Outils'. The 'Laboratoire' menu is open, showing options like 'Analyse', 'Dégustation', 'Suivi FA', 'Suivi FML', 'Echantillon', 'Editions Vendange', and 'Editions'. The 'Editions' dropdown menu is open, showing options like 'Edition des étiquettes échantillons...', 'Edition du suivi de la fermentation alcoolique...', 'Edition du suivi de la fermentation malolactique...', 'Edition du bilan analytique à date...', 'Edition du bilan analytique de date à date...', 'Edition des moyennes analytiques...' (highlighted), and 'Edition des échantillons d'achat...'. Below the menu, there is a section for 'Mes favoris' with links to 'Consultation des produits oenol...' and 'Fiches d'analyses...'. At the bottom, there is a table titled 'MOYENNES ANALYTIQUES' for the period '04/06/2018' to '04/06/2018'. The table has columns for 'Libellé', 'Volume', 'Temp °C', 'Densité T°', 'D20', 'Chlore', and several empty columns. The data rows show 'Pinot Meunier' and 'Pinot Noir' with their respective volumes and temperatures. The total volume is 4 036,04 and the average temperature is 21.4.

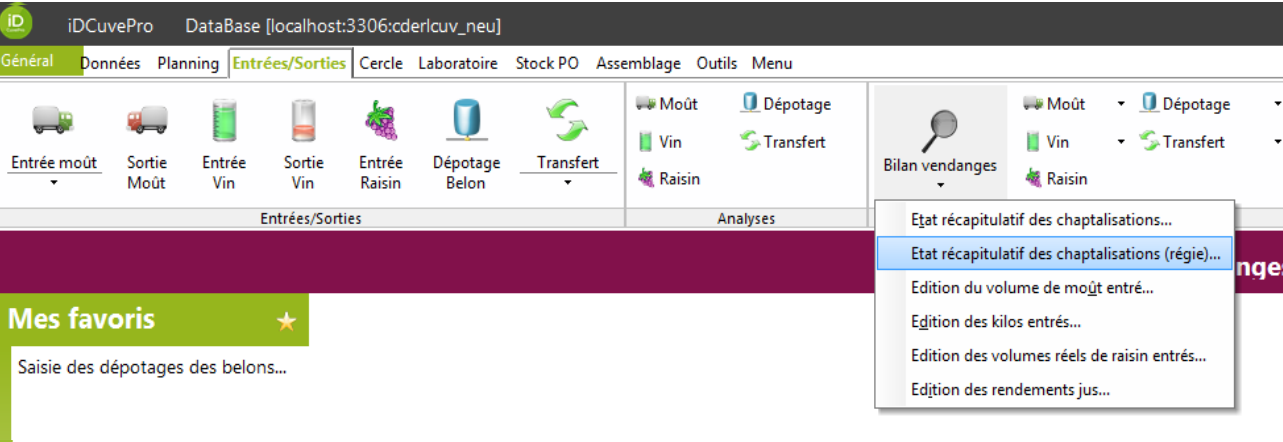
Libellé	Volume	Temp °C	Densité T°	D20	Chlore								
PM Pinot Meunier													
PM Pinot Meunier	2 023,98	21.5	1054.2	1054.4									
PN Pinot Noir													
PN Pinot Noir	2 012,06	21.2	1058.5	1058.7									
TOTAL GENERAL	4 036,04	21.4	1056.4	1056.5									

Page 1

Fin de la Liste

Récapitulatif des chaptalisations

Entrées/Sorties > Editions
> Bilan vendanges



– Récapitulatif des chaptalisations

18/08/2023

ETAT RECAPITULATIF DES CHAPTALISATIONS

Page 1

Période du 01/01/2000 au 18/08/2023 - Cuves chaptalisées + en cours de chaptalisation

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)

16/06/2015

ETAT RECAPITULATIF DE S CHAPTALISATION S

Page 1


Période du 01/01/2015 au 16/06/2015 - Cuves chaptalisées + en cours de chaptalisation

Date	Site	Val	N° Mouvement	Liqueur		Sucre	Cuve chaptalisée					
				N°Cuve	Volume H	Quantité	N°Cuve	Produit	Moût initial	Moût final	Degré mesuré	Degré visé
16/06/2015 16:34	AYCAVE	Oui	M201500001	A	1.00		327	12S-BZ1-9RE		21.52	10.00	11.00
. 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	11.00
. 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 au

Editer les cuves

☐ Pour un/plusieurs site(s)

☒ Imprimer le détail des cuves

Editer

☒ 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

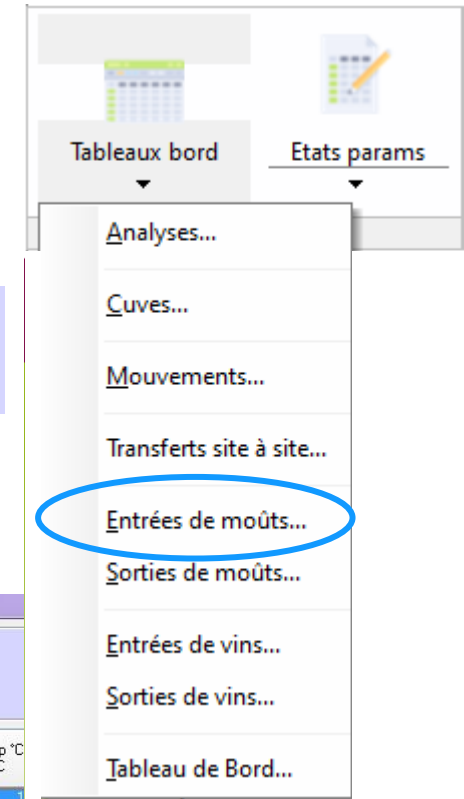
	Code	Libellé	Type	Degré mesuré	Degré visé	Param 1	Param 2	Param 3	
<input checked="" type="checkbox"/>	CHAPLIQ	chaptalisation en liqueur	Ajout de liqueur	Param 1	Param 2	DEGRE ME	DEGRE VIS	CONCENTR.	
<input checked="" type="checkbox"/>	CHAPMCR	chaptalisation en MCR	Ajout de MCR	Param 1	Param 2	degré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

- ☒ Cuve de destination
- ☒ Cuve pré-affectée



Traitement

- Exportation Excel
- Somme ou Moyenne
- Moyenne analyses

Tableau de bord - Entrées de moût

Du 01/01/2015 Au 23/06/2015

☒ Afficher les analyses ☐ Masquer les lignes ne contenant aucune analyse

Groupe d'analyses DEBEL Dépotage Belons

☐ Composition ☐ Cuve de destination

Filtre personnalisé Aucun

Etat	N° Mouvement	Code Opération	Date	Heure	H. Départ	H. Arrivée	Durée transport	Validé	Citerne	Chaufeur	N° Comp.	Expéditeur	Volume transféré	Temp °C
	B201400010	DEBEL1	10/02/2015	09:00				<input checked="" type="checkbox"/>			01	COOPA	61.50	
	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	1069.0
	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	1070.0
	C201400003	RECIT	10/04/2015		10:36	12:26	00:55	<input type="checkbox"/>	C02	MV	01	COOPA	20.50	
	C201400003	RECIT	10/04/2015		10:36	12:26	00:55	<input type="checkbox"/>	C02	MV	02	COOPA	5.00	
	C201400003	RECIT	10/04/2015		10:36	12:26	00:55	<input type="checkbox"/>	C02	MV	03	COOPA	20.50	
	C201400003	RECIT	10/04/2015		10:36	12:26	00:55	<input 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 type="checkbox"/>	C01	SR	01	COOPB	20.00	
	C201400005	RECIT	10/04/2015		12:05	13:55	00:55	<input type="checkbox"/>	C01	SR	02	COOPB	5.00	
	C201400005	RECIT	10/04/2015		12:05	13:55	00:55	<input type="checkbox"/>	C01	SR	03	COOPB	21.00	
	C201400005	RECIT	10/04/2015		12:05	13:55	00:55	<input type="checkbox"/>	C01	SR	04	COOPB	5.00	
	C201400006	RECIT	10/04/2015		13:05	14:55	00:55	<input type="checkbox"/>	C02	MV	04	COOPB	4.00	
	C201400006	RECIT	10/04/2015		13:05	14:55	00:55	<input type="checkbox"/>	C02	MV	01	COOPB	24.00	
	C201400006	RECIT	10/04/2015		13:05	14:55	00:55	<input type="checkbox"/>	C02	MV	03	COOPB	17.00	
	C201400006	RECIT	10/04/2015		13:05	14:55	00:55	<input type="checkbox"/>	C02	MV	02	COOPB	6.00	
	C201400007	RECIT	23/04/2015		10:38	12:28	00:55	<input type="checkbox"/>	C01	SR	01	COOPA	20.50	
	C201400007	RECIT	23/04/2015		10:38	12:28	00:55	<input type="checkbox"/>	C01	SR	02	COOPA	5.00	

Entrées de vin

Sorties de vin

Tableau de Bord

Tableaux de bord : sorties de moûts

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

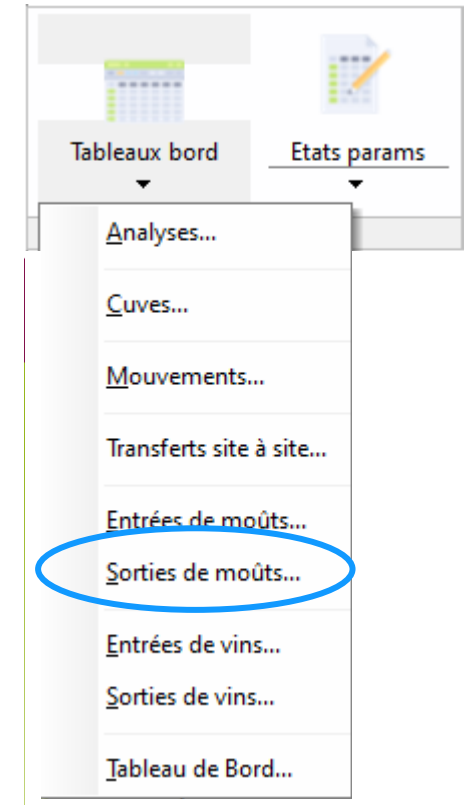


Tableau de bord - Sorties de moût

Du 01/09/2014 Au 22/06/2015 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.	
S201400001	01	001	18/11/2014	10:00	UNIONA	UNION A	<input checked="" type="checkbox"/>	IC00	IMV	SOMOUT	Sortie de moût	Sortie cuverie (m)		IC3-011	14-CHITFA-001		9.50	0.60
S201400002	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
S201400002	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
S201400002	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
S201400002	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

Outils > Tableaux de bord > Analyses

- Récapitulatif des analyses
- Suivi analytique des cuves

Traitement

- Exportation Excel
- Somme ou Moyenne
- Moyenne analyses

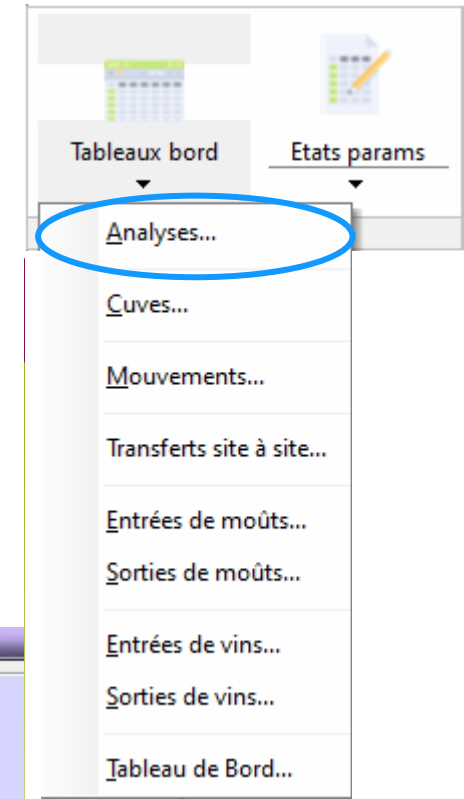


Tableau de bord - Analyses

Du 01/01/2015 Au 22/06/2015

Groupe d'analyses: DEBEL Dépotage Belons

☒ Masquer les lignes ne contenant aucune analyse

Filtre personnalisé: Aucun

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	

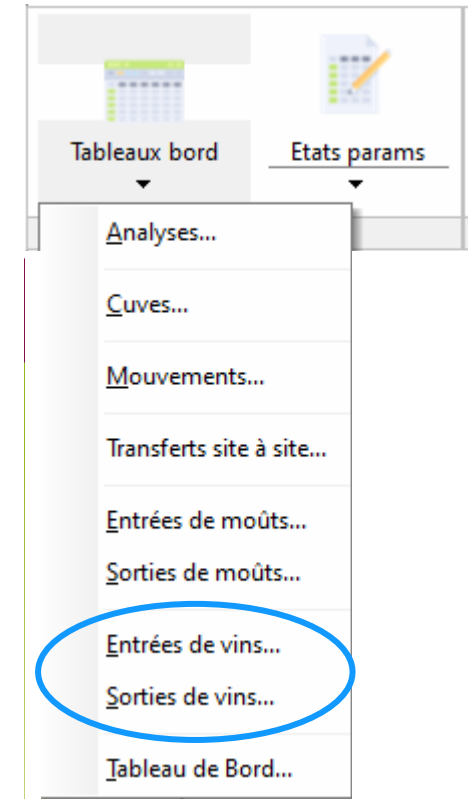
Tableaux de bord : entrées/sorties de vins

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





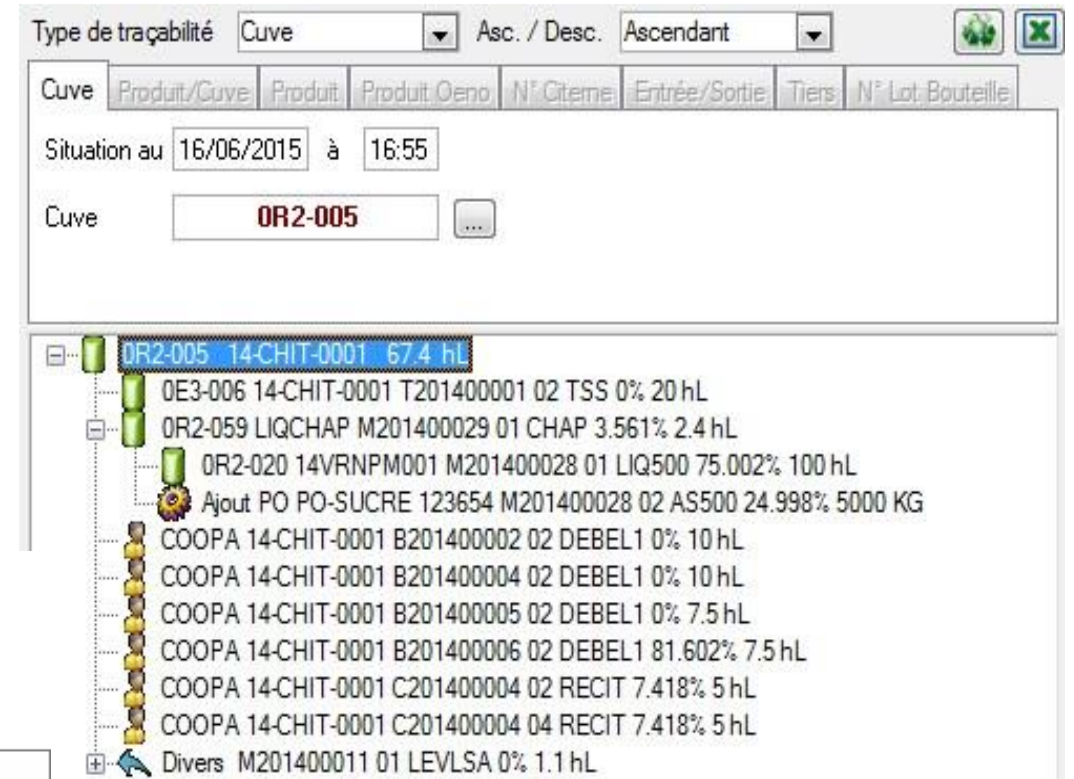
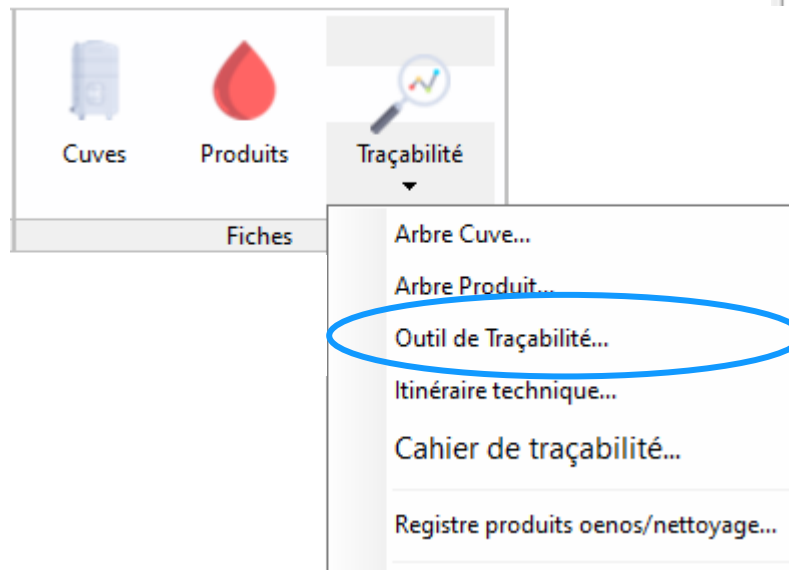
Traçabilité



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



Traçabilité : 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 (dropdown) | Asc. / Desc. (dropdown) | Descendant (dropdown) | [Refresh] [Close]

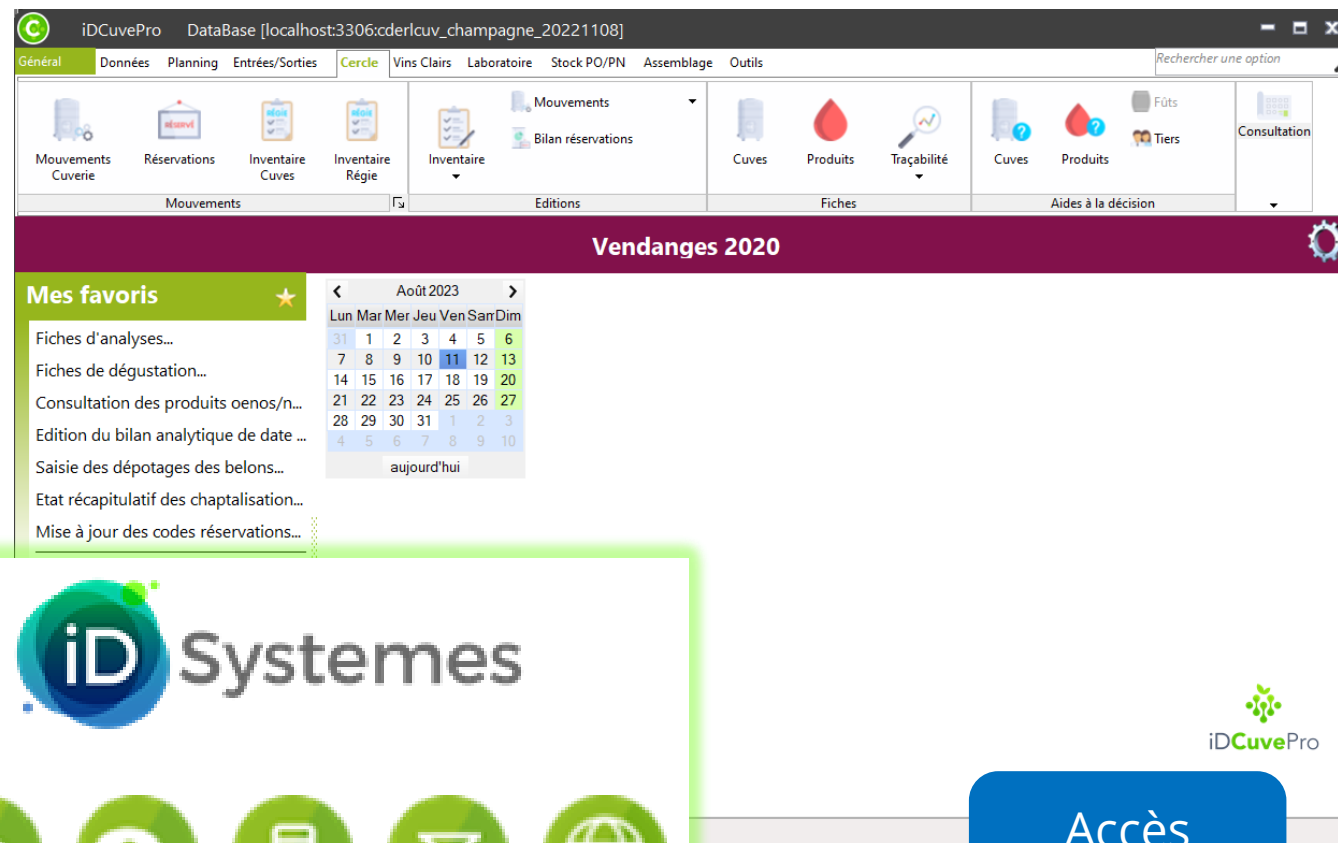
Cuve	Produit/Cuve	Produit	Produit Oeno	N° Citerne	Entrée/Sortie	Tiers	N° Lot	Bouteille
------	--------------	---------	--------------	------------	---------------	-------	--------	-----------

Code Tiers: **COOPA** [dropdown] N° Marc: **0118**

Tiers : COOPA N° Marc : 0118

- OR2-006 14-REBECHÉ 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

Téléphone de
l'assistance

Mail de
l'assistance

Accès
Extranet

☎ 03 73 99 11 12

✉ vl_cuverie@idsystemes.com

Vendange ou urgence

A prioriser pour un meilleur suivi



L'EXPERTISE MÉTIER AU CŒUR DE VOTRE STRATÉGIE DIGITALE

www.idsystemes.com