

iDCuvePro

Note de version 6.15.000

- ❖ Livraison mai 2025
 - ❖ Liste des évolutions et correctifs
-

Sommaire

1. Généralités.....	4
1.1. Changement mail support iDCuvePro.....	4
2. Données de base.....	4
2.1. Transfert site à site - Informations sur le paramétrage des moyennes analytiques.....	4
3. Planning.....	5
3.1. Estimations d'apports - Levée du blocage sur la revendication.....	5
3.2. Annonce de pesée - Envoi de la particularité du marc iDApports dans un critère qualitatif iDCuvePro.....	6
3.3. Annonce de pesée - Information sur la modification des critères qualitatifs.....	6
3.4. Pré-affectations - Erreur en saisie assistée des codes produits.....	7
4. Entrées/Sorties.....	8
4.1. Ajout de Produits œnologiques dans les compartiments / belons / conquets.....	8
4.2. Transfert site à site - Revue du fonctionnement du bouton "Recopie" des analyses.....	11
4.3. Entrée raisins - Augmentation du nombre de colonnes d'analyses.....	11
4.4. Dépotage belon, entrée moût, entrée raisin - Contrôle des critères qualitatifs.....	11
4.5. Dépotage belon - Récupération de la certification ou du parcellaire d'iDApports.....	12
5. Cercle.....	12
5.1. Plan de cuverie - Ajout de PO liquide sans cuve obligatoire.....	12
5.2. Plan de cuverie - Méthode d'initialisation des volumes en destination....	13
5.3. Ajout de PO liquide et Plan de cuverie - Revue du contrôle du message de débordement de cuve.....	13
5.4. Outil de traçabilité - Filtre sur année.....	14
5.5. Formule chaptalisation - Message en cas d'absence de résultat d'analyse.....	14
5.6. Edition mouvement de cuverie - Agrandissement de la zone Commentaire.....	15
6. Laboratoire.....	17
6.1. Module d'import analyseur Y15.....	17

6.2. Moyennes vendanges – Décalage colonnes.....	17
7. Fiche Traçabilité.....	17
7.1. Ajout du type de fractionnement.....	17
7.2. Paramétrage de l'itinéraire technique.....	18
7.3. Paramétrage d'une opération.....	19
8. Gestion et extraction des ingrédients et allergènes.....	20
8.1. Familles d'ingrédients.....	20
8.2. Ingrédients.....	21
8.2.1. Ingrédients.....	21
8.2.2. Ordre de restitution des ingrédients.....	22
8.3. Edition de la liste des ingrédients.....	23
8.4. Paramétrage des produits œnologiques.....	24
8.5. Traçabilité.....	24
8.6. Restitutions.....	25
8.6.1. Fiche cuve / Fiche produit : visualisation et export.....	25
8.6.2. Fiche traçabilité.....	27
8.6.3. Sorties moût / vin et mouvements de tirage.....	27

1. Généralités

1.1. Changement mail support iDCuvePro

#28457 Evolution

Nous vous informons d'un changement important concernant l'adresse e-mail de notre assistance iDCuvePro. Notre ancienne adresse mail était vl_cuverie@idsystemes.com. Veuillez désormais utiliser la nouvelle adresse suivante, qui a été mise à jour dans iDCuvePro : support.idcuvepro@orisha.com.

Toutefois, nous vous remercions de privilégier l'utilisation du portail Assistance nommé IWS <https://support.idsystemes.com/isilogwebsystem/>, accessible depuis l'écran principal d'iDCuvePro.

2. Données de base

2.1. Transfert site à site - Informations sur le paramétrage des moyennes analytiques

#27997 Evolution

Données > Opérations > Opérations

Dans le paramétrage des opérations de type "Transfert site à site", les options concernant le calcul des analyses moyennes sur les cuves de destination ont été clarifiées et enrichies.

Première option : Calcul des moyennes basé sur les analyses du mouvement

- L'intitulé actuel est remplacé par : "Calculer les analyses moyennes à partir des analyses saisies lors du mouvement"
- Ajout de l'infobulle suivante : "Les analyses moyennes se font entre les analyses réalisées sur les compartiments de citerne, saisies lors du mouvement, et les dernières analyses réalisées sur les cuves de destination."

Note de version iDCuvePro 6.15.000

Orisha Agrifood | iDSystemes

Page 4 / 29

- Cela signifie que les analyses moyennes sont calculées en combinant les analyses des compartiments de citerne renseignées lors du transfert et les dernières analyses enregistrées pour les cuves de destination.
- Un contrôle non bloquant a été mis en place lors de l'enregistrement de la fiche Opération. Il vérifie qu'un groupe d'analyse a bien été sélectionné dans les paramètres d'origine et de destination de l'opération.

Deuxième option : Calcul des moyennes basé sur les dernières analyses

- Ajout de l'infobulle suivante : "Les analyses moyennes se font entre les dernières analyses réalisées sur les cuves en origine et les dernières analyses réalisées sur les cuves en destination."
- Cela signifie que les analyses moyennes sont calculées en combinant les dernières analyses enregistrées pour les cuves d'origine et les dernières analyses enregistrées pour les cuves de destination.

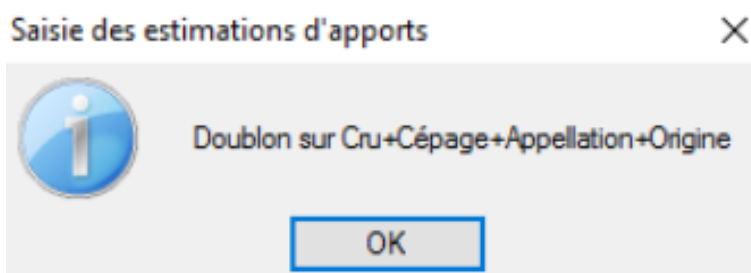
3. Planning

3.1. Estimations d'apports – Levée du blocage sur la revendication

#27850 Evolution

Planning > Apports > Estimations apports

Dans la fenêtre des estimations d'apports, il est possible d'importer ou de saisir manuellement des estimations d'apports pour chaque pressoir pour une vendange. En cas de gestion de la revendication, un message bloquant empêchait l'enregistrement de deux lignes ayant le même cru, même cépage, même appellation, même origine et revendications différentes.



Le blocage a été levé de façon à pouvoir enregistrer deux lignes dans cette configuration.

3.2. Annonce de pesée – Envoi de la particularité du marc iDApports dans un critère qualitatif iDCuvePro

#28798 Evolution

Planning > Apports > Annonces pesée

A l'aide d'un code personnalisé, il sera désormais possible d'envoyer la particularité des marcs du logiciel iDApports vers le logiciel iDCuvePro.

Pour plus d'information à ce sujet, n'hésitez pas à contacter l'assistance via le portail IWS.

3.3. Annonce de pesée – Information sur la modification des critères qualitatifs

#28508 Evolution

Planning > Apports > Annonces pesée

Un message a été ajouté sur l'écran de modification des annonces de pesée, pour prêter attention au fait que, contrairement aux données dans la partie haute de l'écran, les modifications sur les critères qualitatifs seront répercutées sur les réceptions citerne même si la réception a déjà été effectuée.

Modification d'une annonce affectée

Cru: Cépage:

Revend.

ATTENTION, les modifications apportées à ce niveau ne seront pas répercutées sur les compositions des compartiments lors des réceptions citernes. Cette option doit être uniquement utilisée si la réception a déjà été effectuée et que vous avez modifié le chargement sur l'écran de réception.

Orig.	Appell.	Fract.	Kilos	Volume	N°Document
A	AOC	C	3 216	20,50	C202400003
A	AOC	T	784	5,00	C202400003
			4 000	25,50	

Supp

Observation

Critères qualitatifs

ATTENTION, les modifications apportées sur les critères qualitatifs seront répercutées sur les réceptions citernes, même si la réception a déjà été effectuée.

Certification

3.4. Pré-affectations - Erreur en saisie assistée des codes produits

#27626 Correction

Planning > Pré-affectation > Pré-affectation

Dans l'écran des pré-affectations, l'utilisateur peut saisir une cuve et un produit de destination. S'il a activé la saisie assistée des codes produit, une fenêtre avec les codes produits apparaît. Cependant, le déplacement de cette fenêtre entraînait une erreur avec fermeture brutale du logiciel. Cette erreur a désormais été corrigée.

4. Entrées/Sorties

4.1. Ajout de Produits œnologiques dans les compartiments / belons / conquets

#27420 Évolution

Afin de compléter la traçabilité des produits œnologiques des moûts et vins, iDCuvePro permet désormais l'ajout de produits œnologiques directement lors des opérations suivantes :

- Entrées/Sorties et Transferts Site à Site : Ajout possible sur les compartiments de citerne.
- Dépotages selon : Ajout possible sur les "belons".
- Entrées Raisin : Ajout possible sur les "conquets".

Un bouton "+" a été intégré au début de chaque ligne. En cliquant dessus, une fenêtre dédiée à la gestion de l'ajout de produits œnologiques pour le compartiment, le belon ou le conquet concerné s'ouvre.

The screenshot shows the 'Modification d'une opération : Réception citerne (moût)' window. It includes a header with document number C202400005, date 01/04/2025, time 08:00, year 2024, and site Reims. Below this is a 'Saisie des PO sur compartiment' sub-window. This sub-window has a header with the same document number, a 'Contenant' field set to 1, and a 'Total (HJ)' field set to 20,00. It contains two tables for adding products. The first table, 'Produits Œnologiques sans mise à jour des stocks', has columns: Site, Lieu, Fournisseur, Produit, Lot, DDM, Quantité, Unité, and Obsen. The second table, 'Produits Œnologiques avec mise à jour des stocks', has the same columns. A purple arrow points to the '+' button in the first row of the first table. The background shows a list of compartments with columns: N° Citerne, Chauffeur, Quai/Pont, Total pigé HL, and Total comp.

Une fois l'ajout réalisé et enregistré pour une ligne, le fond de la case contenant le bouton "+" devient vert, signalant ainsi que des produits œnologiques ont été associés à cette ligne.

Contenu de la fenêtre d'Ajout

La nouvelle fenêtre affiche un rappel des informations de la ligne sélectionnée : n° de document, contenant et volume.

Si le module "Stock PO/PN" est actif (onglet "Stock PO/PN" visible), deux tableaux sont présents :

- Produits œnologiques sans mise à jour des stocks : Les saisies effectuées dans ce tableau ne mettront pas à jour le stock de PO. Ce tableau sera utile pour saisir les ajouts de PO non référencés dans la base de données et dont le stock n'est pas suivi. Les colonnes "Site", "Lieu" et "Fournisseur" y sont grisées.
- Produits œnologiques avec mise à jour des stocks : Les saisies effectuées dans ce tableau mettront à jour le stock de PO. Ce tableau sera utile pour saisir les ajouts de PO référencés dans la base de données et dont le stock est suivi.

Si le module "Stock PO/PN" n'est pas actif (onglet "Stock PO/PN" non visible), seul le tableau "Produits œnologiques sans mise à jour des stocks" est disponible.

Saisie des Ajouts

Pour ajouter un produit œnologique, l'utilisateur peut saisir directement les informations ou utiliser les fonctionnalités habituelles (F4, F5, clic droit) pour faciliter la sélection.

Gestion de la DDM (Date de Durabilité Minimale)

Dans le tableau avec mise à jour du stock, la colonne "DDM" se remplit automatiquement avec la date associée au lot sélectionné. Pour le tableau sans mise à jour du stock, la DDM est en saisie libre.

Retour au Mouvement et édition des Documents

Après l'enregistrement de l'ajout des intrants (= produits œnologiques), l'utilisateur est redirigé vers la fenêtre du mouvement d'entrée/sortie en cours de saisie. De nouvelles options d'édition, sous forme de coches, ont été ajoutées. L'utilisateur peut choisir d'éditer le document habituel (coché par défaut) et/ou un récapitulatif dédié des intrants ajoutés à ce mouvement.

16/04/2025 DOCUMENT INTRANTS Page 1

Document n°
C202400001 06/03/2025 15:00

Contenant	Rev.	Volume	Produit Œnologique	N° Lot	D.D.M.	Fournisseur	Site - Lieu de stockage	Quantité
02	GC	40,00	PO-LSA	1702	01/01/2027	F2	RE RE01	1,5000 KG
			PO-SUCRE	989	31/12/2019	F1	RE RE01	2,0000 KG
			PO_TESTLIQ	25-002	01/01/2027	F2	RE RE01	2,0000 L
04	GC	20,00	PO_TESTUSTK	25-001	01/01/2027	F2	RE RE01	200,0000 G
		60,00						

Impact dans la composition en produits œnologiques

Ces ajouts de PO impacteront ensuite la composition en produits œnologiques des produits moûts et vins qui en découleront (Cercle > Fiche cuve > Onglet Produits œno et Cercle > Fiche produit > Onglet Produits œno").

4.2. Transfert site à site – Revue du fonctionnement du bouton “Recopie” des analyses

#28448 Correction

Entrées/sorties > Entrées/sorties > Transfert

Le bouton “Recopie” ne fonctionnait pas pour les analyses dans l’écran des transferts site à site. Ce problème est maintenant résolu et le bouton est de nouveau opérationnel.

4.3. Entrée raisins – Augmentation du nombre de colonnes d’analyses

#28023 Evolution

Entrées/sorties > Entrées/sorties > Entrée raisin

Entrées/sorties > Analyses > Raisin

Le nombre de colonnes d’analyses disponibles dans l’écran des Entrées raisins a été augmenté. Auparavant limité à 14 colonnes, il est désormais à 50 analyses, cela étant le maximum paramétrable dans un groupe d’analyses.

4.4. Dépotage selon, entrée moût, entrée raisin – Contrôle des critères qualitatifs

#27955 Correction

Entrées/sorties > Entrées/sorties > Dépotage selon

Entrées/sorties > Entrées/sorties > Entrée moût

Entrées/sorties > Entrées/sorties > Entrée raisin

La valeur d’un critère qualitatif est rattachée à une année vendange, un tiers et un n° de marc. Un contrôle est maintenant effectué pour afficher la valeur d’un critère qualitatif si celle-ci a déjà été saisie dans un autre document pour une même année, même tiers et même n° de marc.

A noter : comme ça l'est déjà actuellement, la modification d'une valeur d'un critère qualitatif est répercutée sur tous les documents comportant ce numéro de marc d'un même tiers et d'une même année vendange.

4.5. Dépotage selon - Récupération de la certification ou du parcellaire d'iDApports

#28353 Evolution

Entrées/sorties > Entrées/sorties > Dépotage selon

Le format d'export par API dans iDApports a été adapté afin de pouvoir faire correspondre des valeurs de Produits (contenant des notions de revendication, de certification ou de parcellaire par exemple) avec :

1. des valeurs de revendication iDCuvePro
2. des valeurs de critères qualitatifs iDCuvePro dans lesquels il est possible de gérer la certification ou du parcellaire

Pour plus d'information à ce sujet, n'hésitez pas à contacter l'assistance via le portail IWS.

5. Cercle

5.1. Plan de cuverie - Ajout de PO liquide sans cuve obligatoire

#27832 Evolution

Cercle > Consultation > Cuverie

Il est désormais possible d'ajouter des produits œnologiques liquides en créant directement le mouvement depuis le plan de cuverie. Cette modification supprime la nécessité d'avoir une cuve d'origine, auparavant requise bien que les produits liquides ne soient pas toujours stockés dans une cuve. L'ajout de produits œnologiques

liquides fonctionne désormais de la même manière que l'ajout de produits œnologiques secs, sans cuve obligatoire en origine.

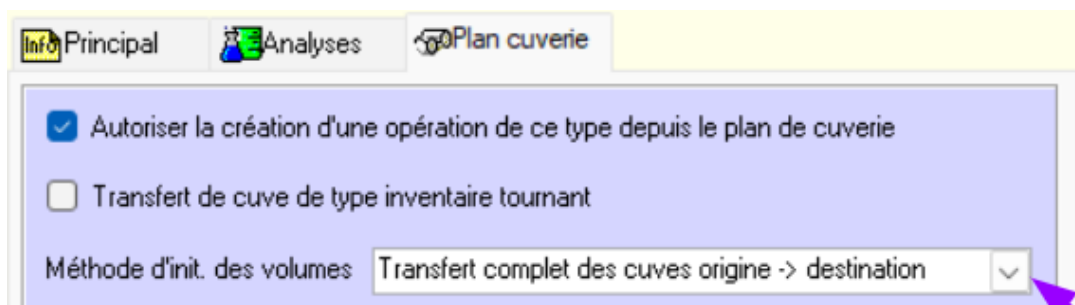
5.2. Plan de cuverie – Méthode d'initialisation des volumes en destination

#27807 Correction

Données > Opérations > Opérations > Onglet Plan cuverie

Cercle > Consultation > Cuverie

Dans le paramétrage d'une opération de type "Transfert cuve à cuve", dans l'onglet "Plan cuverie", la réalisation de l'opération depuis le plan de cuverie et la méthode d'initialisation des volumes sont paramétrables :



En cas de "Transfert complet des cuves origine -> destination", le logiciel ajoutait de manière incorrecte le volume d'origine et de destination au volume déjà présent en cuve de destination, entraînant des incohérences dans les volumes transférés et sur les totaux en destination. Cette anomalie est corrigée afin d'assurer l'exactitude des volumes.

5.3. Ajout de PO liquide et Plan de cuverie – Revue du contrôle du message de débordement de cuve

#27833 et #24814 Corrections

Cercle > Consultation > Cuverie

Cercle > Mouvements > Mouvements Cuverie

Lors d'un ajout de produit œnologique liquide, soit directement depuis le plan de cuverie, soit depuis un mouvement de cuverie avec l'outil "plan de cuverie" pour ajouter des cuves, le calcul de la dose via le bouton "Calcul du volume" affichait incorrectement un message de dépassement de la capacité des cuves de destination. Ce problème est corrigé : le message n'apparaît désormais qu'en cas de réel dépassement de la capacité de la cuve de destination.

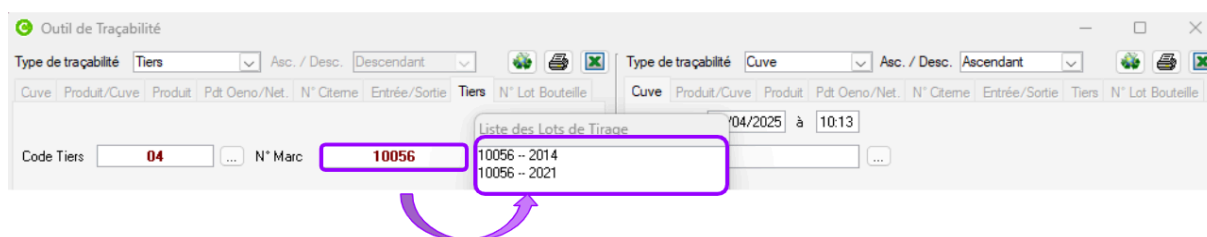
5.4. Outil de traçabilité – Filtre sur année

#27897 Correction

Cercle > Fiche > Traçabilité > Outil de traçabilité

L'outil de traçabilité a été amélioré de façon à retrouver la traçabilité descendante d'un n° marc / tiers / année vendange. Auparavant, la fonctionnalité affichait l'ensemble des numéros de marc du tiers, quelle que soit l'année. Maintenant il est possible de visualiser les numéros de marc d'un tiers pour une année donnée.

Concrètement, lorsque le n° de marc est tapé, une fenêtre de saisie assistée s'ouvre avec les n° de marc correspondants, suivi de l'année ou des années pour lesquelles ce n° de marc a été utilisé :



5.5. Formule chaptalisation – Message en cas d'absence de résultat d'analyse

#28532 Évolution

Cercle > Mouvements > Mouvements Cuverie > bouton Calcul du volume / de la quantité

Les formules de chaptalisation (en sucre ou en liqueur) peuvent être mises à jour pour afficher un message d'avertissement en cas d'absence de résultat d'analyses sur les

entrées qui ont alimenté le moût à chaptaliser. Cette mesure préventive contre la surchaptalisation peut s'appliquer dans deux cas : la moyenne des échantillons sur les entrées (cas 1 dans la formule) et les échantillons sur cuve de destination (cas 2 dans la formule).

Le message d'avertissement indique :

- le n° de mouvement et le n° de compartiment / conquet ou belon concerné par l'absence d'analyse
- la cuve de destination concernée par l'absence d'analyse.

Les différents cas d'usage gérés par la formule sont les suivants :

- Entrée de moût directement dans la cuve chaptalisée
- Entrée raisin directement dans la cuve chaptalisée
- Dépotage belon puis transfert de cuve à cuve vers la cuve chaptalisée.

Si vous êtes intéressé par cette option dans votre formule, n'hésitez pas à contacter l'assistance via le portail IWS.

5.6. Edition mouvement de cuverie - Agrandissement de la zone Commentaire

#28734 Evolution

Cercle > Mouvements > Mouvements Cuverie

Cercle > Editions > Mouvements > Édition des mouvements

La hauteur du bloc "Commentaire" lors de l'édition d'un ordre de travail (édition de mouvement du cercle) était initialement ajustée au contenu, ce qui le rendait peu visible si une ligne y était saisie. Désormais, la hauteur est fixée à 4 lignes minimum même si une seule ligne y est saisie puis s'adapte automatiquement au-delà de 4 lignes saisies. Cette modification s'applique aux formats portrait et paysage.

Format portrait (une seule opération par page) :

ORISHA AGRIFOOD		ORISHA Agrifood		IDSYSTEMES IDCUVEPRO	
28/04/2025		MOUVEMENT DE CUVERIE			Page 1
N° Mouvement M200900001		Site Châlons		Demandé le 01/01/2010 à 07:30 Effectué le 01/01/2010 à 07:30	
Nettoyage					
Opération		Nettoyage		Opérateur Yohann B.	
Commentaire : Désinfection puis rinçage Contrôle du rinçage à effectuer					
Cuve(s) à Traiter					
N°Cuve	Produit	Revd.	Observations	N°Lot	
C1-001					
C1-002					
C1-003					

Format paysage (plusieurs opérations par page) :

ORISHA AGRIFOOD		ORISHA Agrifood		IDSYSTEMES IDCUVEPRO									
28/04/2025		MOUVEMENT DE CUVERIE			Page 1								
Opération	Cuve(s) à Prélever					Cuve(s) Destination							
	N°Cuve	Produit / Lot	Revd.	Volume prélevé	Vol. Final en cuve	Obs	N°Cuve	Produit	Revd	Quantité à ajouter	Volume transféré	Vol. Final en cuve	Obs
Commentaire : Désinfection puis rinçage Contrôle du rinçage à effectuer													
N°Mouvement M200900001		Opérateur : Yohann B.				Demandé le 01/01/2010 à 07:30 Effectué le 01/01/2010 à 07:30							
Nettoyage													
Nettoyage	C1-001												
	C1-002												
	C1-003												

6. Laboratoire

6.1. Module d'import analyseur Y15

#28319 Evolution

En réponse aux sollicitations de notre clientèle, un module dédié à l'importation des analyses provenant de l'analyseur Y15 (BioSystems) a été développé pour iDCuvePro. Il est activable à la demande et est soumis à une facturation. Nous vous invitons à nous contacter via le portail IWS afin de discuter des modalités de mise en place de ce module.

6.2. Moyennes vendanges – Décalage colonnes

#27957 Correction

Laboratoire > Consultation > Editions vendange > Édition des moyennes vendange

Une anomalie affectant l'extraction des moyennes vendanges en fichiers TXT et XLS a été corrigée. Le décalage des valeurs des colonnes, dû à l'inclusion de colonnes de tri, ne se produit plus. Les fichiers extraits des moyennes vendanges ne comportent plus de décalage.

7. Fiche Traçabilité

7.1. Ajout du type de fractionnement

#28726 Evolution

L'onglet Composition (02-Compo) de la fiche traçabilité affichait les données de composition classique du produit sans la fraction. Les colonnes "Code Type" et "Type Fractionnement" pour le libellé ont été ajoutées entre "Cépage" et "Code Origine". Les pourcentages en composition tiendront compte de cette information supplémentaire.

Fiche traçabilité : Composition

Code Tiers	Libellé Tiers	Code InterPro.	Lot/Marc	Code Cru	Cru	Code Cépage	Cépage	Code Type	Type Fractionnement	Code Origine	Origine
------------	---------------	----------------	----------	----------	-----	-------------	--------	-----------	---------------------	--------------	---------

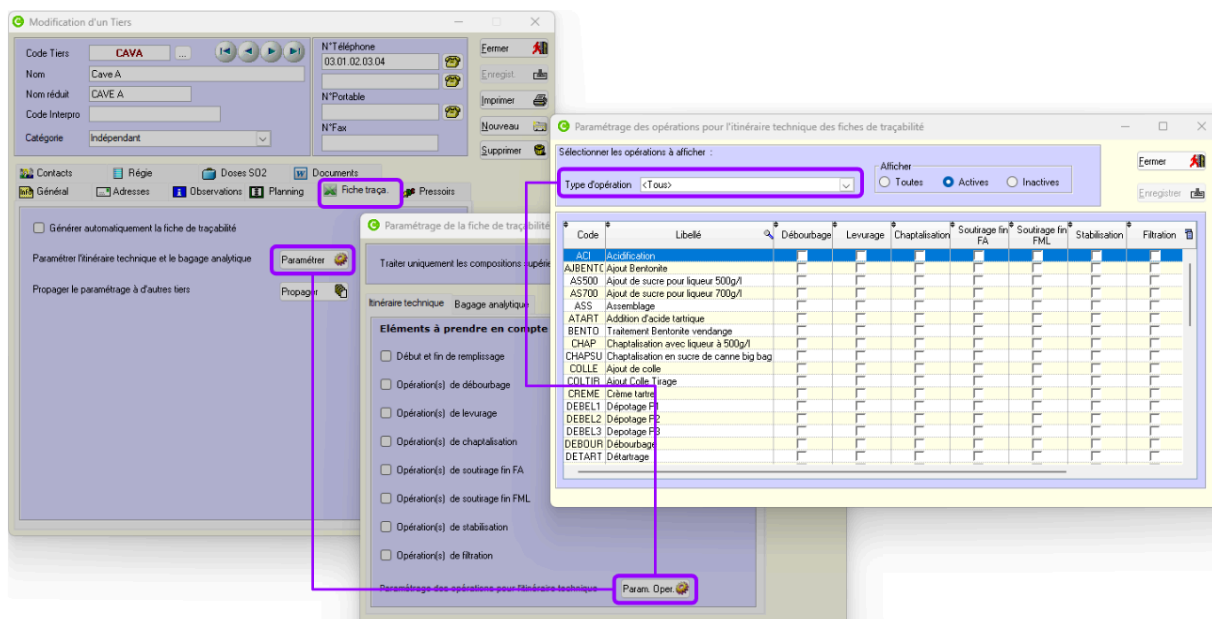
7.2. Paramétrage de l'itinéraire technique

#28674 Correction

Données > Tiers > onglet Fiche traçabilité > bouton Paramétrer > onglet Itinéraire technique > bouton Paramétrage Opérations

Lors du paramétrage de l'itinéraire technique pour la fiche de traçabilité, le changement de filtre par type d'opération entraîne l'affichage d'un message demandant l'enregistrement des modifications. Il faut donc enregistrer entre chaque changement de filtre par type d'opération. Mais l'enregistrement des modifications entraînait la fermeture de la fenêtre. Il fallait donc rouvrir la fenêtre entre chaque changement de filtre.

Pour plus de fluidité, le comportement a été revu de façon à ce que le bouton "Enregistrer" ne ferme plus la fenêtre.



7.3. Paramétrage d'une opération

#28271 Correction

Données > Opérations > Opérations

La création d'une nouvelle opération dans iDCuvePro laissait le champ "Type d'opération fiche traçabilité" sans valeur, ce qui provoquait des erreurs pour certains appels de l'API d'iDCuvePro. Ce champ est désormais initialisé à "Aucun" au lieu d'être vide.

Saisie d'une nouvelle Opération

Code Opération: NVLOPE

Libellé: NOUVELLE OPERATION

Libellé réduit: NOUVELLE OPE

Type d'opération: Transfert de cuve à cuve

Active: ☒

Portée sélection: Toutes les cuves en origine et/ou destination

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

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

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

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

☐ Générer une fiche de traçabilité

Type d'opération fiche traçabilité: <Aucun>

☐ Mise à jour des volumes inventaire régie

Gestion des réservations

☐ Mise à jour des volumes réservés

☐ Opération autorisée sur les cuves réservées

Fermer

Enregist.

Imprimer

Nouveau

Supprimer

8. Gestion et extraction des ingrédients et allergènes

#27321 Évolution

Suite à la réglementation européenne du 8 décembre 2023, l'étiquetage des bouteilles de vin doit désormais mentionner les ingrédients et allergènes. iDCuvePro a été mis à jour pour intégrer cette exigence et permettre l'extraction de la liste des ingrédients des produits finis.

8.1. Familles d'ingrédients

Général > Données > Ingrédients > Familles Ingrédients

Les familles d'ingrédients sont pré-définies lors de la montée de version avec les valeurs ci-dessous et sont personnalisables. Il est possible de les modifier, les supprimer et d'en créer de nouveaux.

Remarque : La suppression d'une famille d'ingrédients n'est faisable que si aucun ingrédient n'est associé à cette famille.



Chaque ingrédient est rattaché à une famille d'ingrédients et dispose d'une case à cocher pour identifier s'il s'agit d'un allergène.

Remarque : lors de la montée de version, la coche "Allergène" n'est pas cochée. Ce paramétrage est à effectuer manuellement.

Modification d'un Ingrédient

Code: **ATART**

Libellé: **Acide Tartrique (E334)**

Famille: **RGA** | **Régulateurs d'Acidité**

☒ Active

☒ Allergène

Fermer, Enregist., Imprimer, Nouveau, Supprimer

8.2.2. Ordre de restitution des ingrédients

Général > Données > Ingrédients > Paramétrage

Gestion des entités

Paramétrage Ingrédients

Ordre de restitution des ingrédients

Code	Libellé
AASCO	Acide L-Ascorbique (E300)
ACITR	Acide Citrique (E330)
AFUMA	Acide Fumarique (E297)
ALACT	Acide Lactique (E270)
AMALI	Acide Malique (E296)
AMETA	Acide Métatartrique (E353)
ATART	Acide Tartrique (E334)
BSULF	Bisulfite de Potassium (E228)
CARAM	Caramel
CMC	Carboxyméthylcellulose (E466)
DCARB	Dicarbonate Diméthyle (E242)
GARAB	Gomme Arabique (E414)
LYSOZ	Lysozyme (E1105)
MC	Moût Concentré
MCR	Moût Concentré Rectifié
MPLEV	Mannoprotéines de Levures
MSULF	Métabisulfite de Potassium (E224)
PYASP	Polyaspartate de Potassium (E456)
RPIN	Résine de Pin d'Alep
SCALC	Sulfate de Calcium (E516)

Il est possible de paramétrer l'ordre de restitution des ingrédients qui sera utilisée pour les restitutions dans la fiche cuve, la fiche traçabilité et pour l'exportation des ingrédients.

8.3. Edition de la liste des ingrédients

Général > Données > Ingrédients > Familles Ingrédients > bouton Imprimer

Général > Données > Ingrédients > Ingrédients > bouton Imprimer

L'édition se fait par famille d'ingrédients.

28/04/2025	LISTE DES INGREDIENTS		Page 1
Code	Libellé	Allergène	
Autres			
CARAM	Caramel	N	
RPIN	Résine de Pin d'Alep	N	
Conservateurs et Antioxydants			
AASCO	Acide L-Ascorbique (E300)	N	
BSULF	Bisulfite de Potassium (E228)	N	
DCARB	Dicarbonate Diméthyle (E242)	N	
LYSOZ	Lysozyme (E1105)	N	
MSULF	Métabisulfite de Potassium (E224)	N	
SORBA	Sorbate de Potassium (E202)	N	
SULF	Dioxyde de Soufre (E220)	O	
Ingrédients			
MC	Moût Concentré	N	
MCR	Moût Concentré Rectifié	N	
SUCRE	Sucre	N	
Régulateurs d'Acidité			
ACITR	Acide Citrique (E330)	N	
ALACT	Acide Lactique (E270)	N	
AMALI	Acide Malique (E296)	N	
ATART	Acide Tartrique (E334)	N	
SCALC	Sulfate de Calcium (E516)	N	
Agents Stabilisateurs			
AFUMA	Acide Fumarique (E297)	N	
AMETA	Acide Métatartrique (E353)	N	
CMC	Carboxyméthylcellulose (E466)	N	
GARAB	Gomme Arabique (E414)	N	
MPLEV	Mannoprotéines de Levures	N	
PYASP	Polyaspartate de Potassium (E456)	N	
Fin de la Liste			

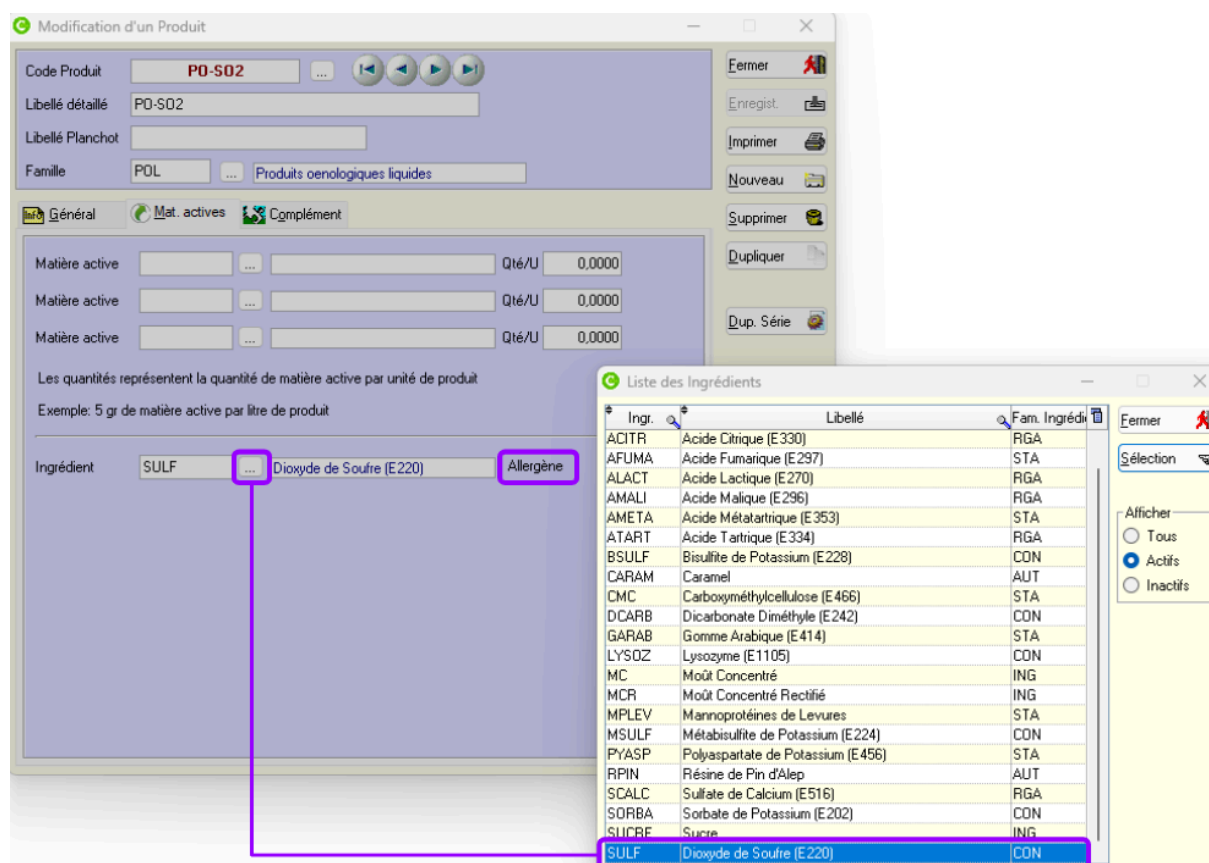
8.4. Paramétrage des produits œnologiques

Données > Général > Produit

Le rattachement d'un produit œnologique sec ou liquide à un ingrédient se fait dans l'onglet "Matières actives" de la modification d'un produit.

Il n'est pas possible de rattacher un ingrédient à un produit de nettoyage.

La mention "Allergène" s'affiche si l'ingrédient est coché "Allergène".



8.5. Traçabilité

La liste des ingrédients contenus dans un moût ou un vin est directement liée à la composition en produits œnologiques de ce moût ou vin. Tous les ingrédients présents dans le moût ou vin consulté sont tracés, même en faible quantité. Donc un ingrédient déclaré présent pour un moût ou vin est automatiquement répercuté sur tous les produits en aval si le suivi en composition œnologique est paramétré.

La liste des ingrédients est automatiquement mise à jour en fonction de la composition œnologique du moût/vin. C'est pourquoi le calcul de la composition œnologique doit être à jour.

A noter : La nouvelle fonctionnalité d'ajout de produits œnologiques sur compartiments / conquets / belons disponible dans cette version vendanges 2025 (cf. chapitre [Ajout de Produits œnologiques dans les compartiments / belons / conquets](#)) vous permettra de renforcer votre traçabilité des intrants ajoutés.

8.6. Restitutions

Sur l'étiquette des bouteilles, les ingrédients dont le pourcentage est supérieur à 2% doivent être listés par ordre décroissant (exemple : "Raisin, Sucre").

Dans iDCuvePro, l'ingrédient "Raisin" est toujours restitué en premier dans la liste des ingrédients. Les autres ingrédients sont restitués selon l'ordre de restitution paramétré dans *Général > Données > Ingrédients > Paramétrage > Ordre de restitution des ingrédients*.

Concernant les différentes restitutions, il sera possible de :

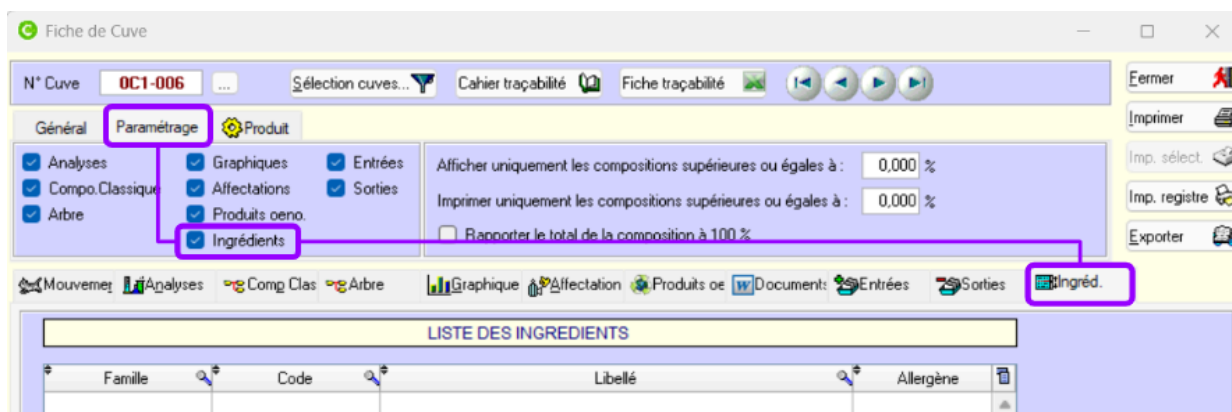
- Consulter la liste des ingrédients sur la fiche de cuve et la fiche produit
- Restituer la liste des ingrédients dans la fiche de traçabilité
- Générer un fichier d'export des ingrédients sur les mouvements de sortie de moût, de vin et les tirages

8.6.1. Fiche cuve / Fiche produit : visualisation et export

Cercle > Fiches > Cuves

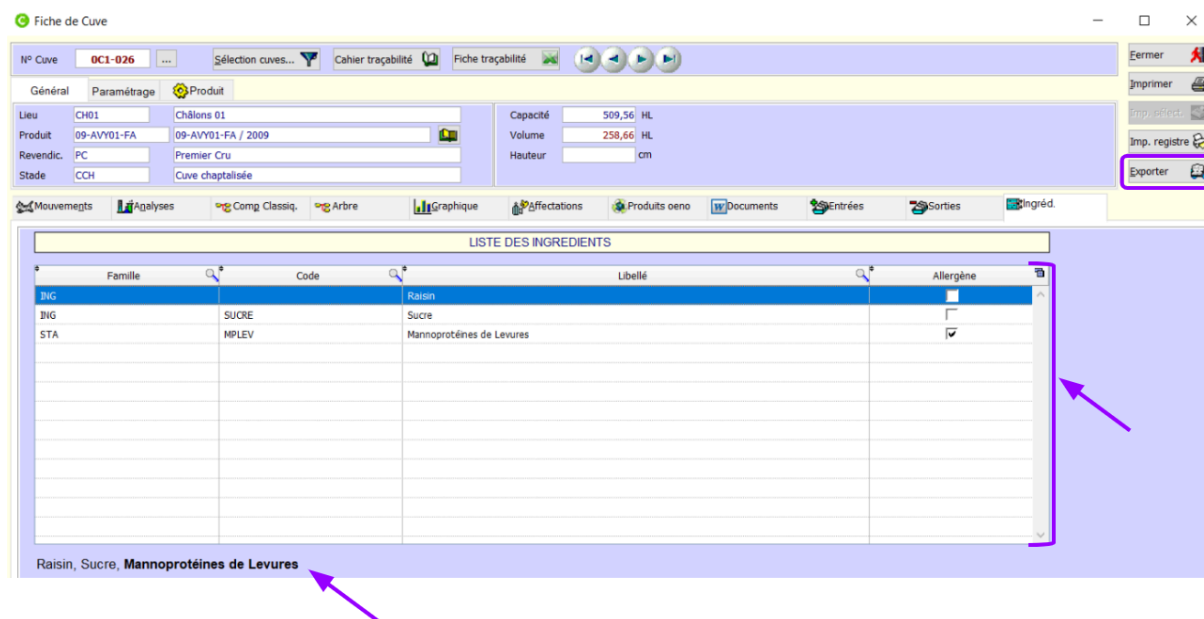
Cercle > Fiches > Produits

Un nouvel onglet "Ingrédients" a été ajouté à la fiche cuve/produit. Selon l'utilisateur, il peut être affiché ou masqué grâce à la coche "Ingrédients" dans l'onglet Paramétrage.



La visualisation de la liste des ingrédients se fait directement dans l'onglet avec deux présentations :

- Une présentation sous forme de tableau avec le code famille d'ingrédients, le code ingrédient, le libellé ingrédient et si l'ingrédient est allergène ou non.
- Une présentation sous forme de liste, sous le tableau, avec les libellés des ingrédients. Les ingrédients en gras étant allergènes.



Si l'onglet est affiché, l'export (bouton "Exporter") inclut désormais la liste des ingrédients. De la même façon que pour les analyses, la composition classique, les mouvements et la composition œnologique, un fichier TXT est exporté dans le répertoire sélectionné lors de l'export.

8.6.2. Fiche traçabilité

Un nouvel onglet "17 - Ingrédients" a été ajouté dans la fiche traçabilité. Il s'agit des ingrédients associés aux produits œnologiques présents dans l'onglet "16 - Suivi intrants", hors produits œnologiques éventuellement ajoutés en sortie citerne (sortie moût ou sortie vin).

Fiche traçabilité : Liste des ingrédients			
Famille	Code	Libellé	Allergène

> ...
15-Stabilisation Filtration
16-Suivi intrants
17-Ingrédients
+
:
◀

8.6.3. Sorties moût / vin et mouvements de tirage

Entrées/Sorties > Entrées/Sorties > Sortie moût

Entrées/Sorties > Entrées/Sorties > Sortie vin

Cercle > Mouvements > Mouvements Cuverie > Opérations type "Tirage"

Un nouveau bouton "Ingrédients" permet d'exporter la liste d'ingrédients dans un fichier au format JSON.

Sortie moût ou vin

Les produits œnologiques éventuellement ajoutés manuellement lors d'un mouvement de sortie par citerne ne figureront pas dans le fichier.

Modification d'une opération : Sortie de moût

N° Document : S202300002 Le 27/03/2024 à 06:00 Année Site Châlons Km 0,00

N°Citerne C03 ... 3000 AA 51 Voy: ...
Chauffeur SR ... Samuel R.
Qual/Pont ... Transports ABC

N°	Destinataire	Nom du Destinataire	Commune
1	CAVD	Cave D	TRIGNY

Total pigé HL 25,00 Total compo HL 0,00 Total cuves HL 25,00
Capacité HL 0,00 Vol. Initial HL 0,00 Vol. Final HL 0,00 Hauteur cm 0 Planchot :

N°	T	Capacité	Pigeage	Volume	Revd.	N°Cuve	Produit	E	Revd
1		25,00		25,00		0C2-012	TESTCOMPO		AC
2		42,00							
3		8,00							
4		42,00							
5		15,00							
6		0,00							

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

Mouvement de tirage

Pour les tirages, un fichier est généré par lot de tirage.

Saisie d'un nouveau mouvement

N° Mouvement : M202400005 Demande du 16/04/2025 à 14:41 Effectué le à

Libellé Tirage Site execution Reims Opérateur

1 / 1 Opérations Suppr. Dupliquer Ajouter

N°	Opération
1	Tirage

Origine

A PRELEVER Pré-Assemblage

Lieu Capacité HL Disponible HL Haut.cm Divers

N°Cuve	Produit	Année	Revd	Vol.Transf.	Vol.Final

Lots Tirage

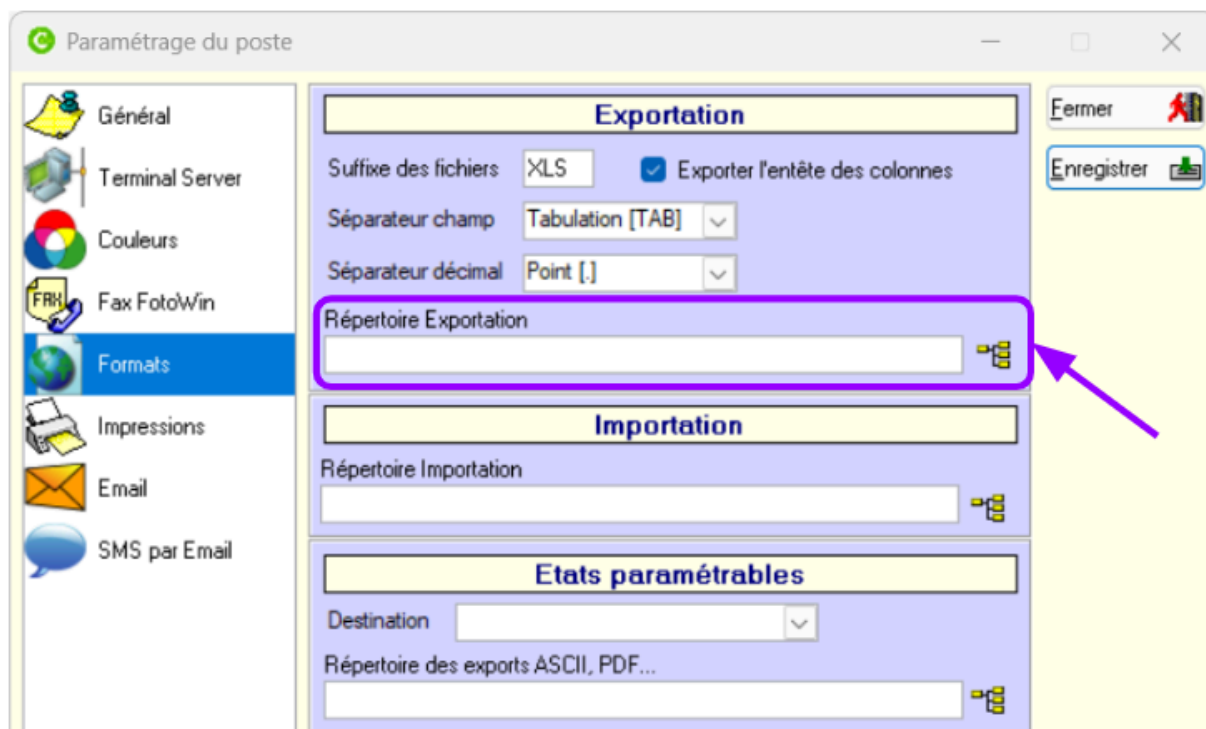
DETAIL DES TIRAGES

16/04/2025 => Semaine n° 16 => 106ème jour de l'année Répartir

Date	Heure	N° de Lot	Nbre cols	Flacon.	Cuvée

Ingrédients

Pour pouvoir exporter le fichier, un répertoire d'export doit être paramétré dans Général > Informations > Paramètres utilisateur > onglet Formats.



Les fichiers d'export sont générés dans un sous-répertoire nommé "Liste_ingrédients".

Exemple de fichier exporté depuis un mouvement de tirage :

```

Ingédients_LOT_LOT123456_20250429_1207 - Bloc-notes
Fichier  Edition  Format  Affichage  Aide
{
  "cuve": "",
  "produit": "",
  "lot": "LOT123456",
  "ingrédients":
  [
    {
      "code_famille": "ING",
      "code_ingredient": "",
      "libelle_ingredient": "Raisin",
      "allergene": "Non"
    },
    {
      "code_famille": "CON",
      "code_ingredient": "MSULF",
      "libelle_ingredient": "Métabisulfite de Potassium (E224)",
      "allergene": "Non"
    }
  ]
}
Ln 1, Col 1    100%    Windows (CRLF)    ANSI

```