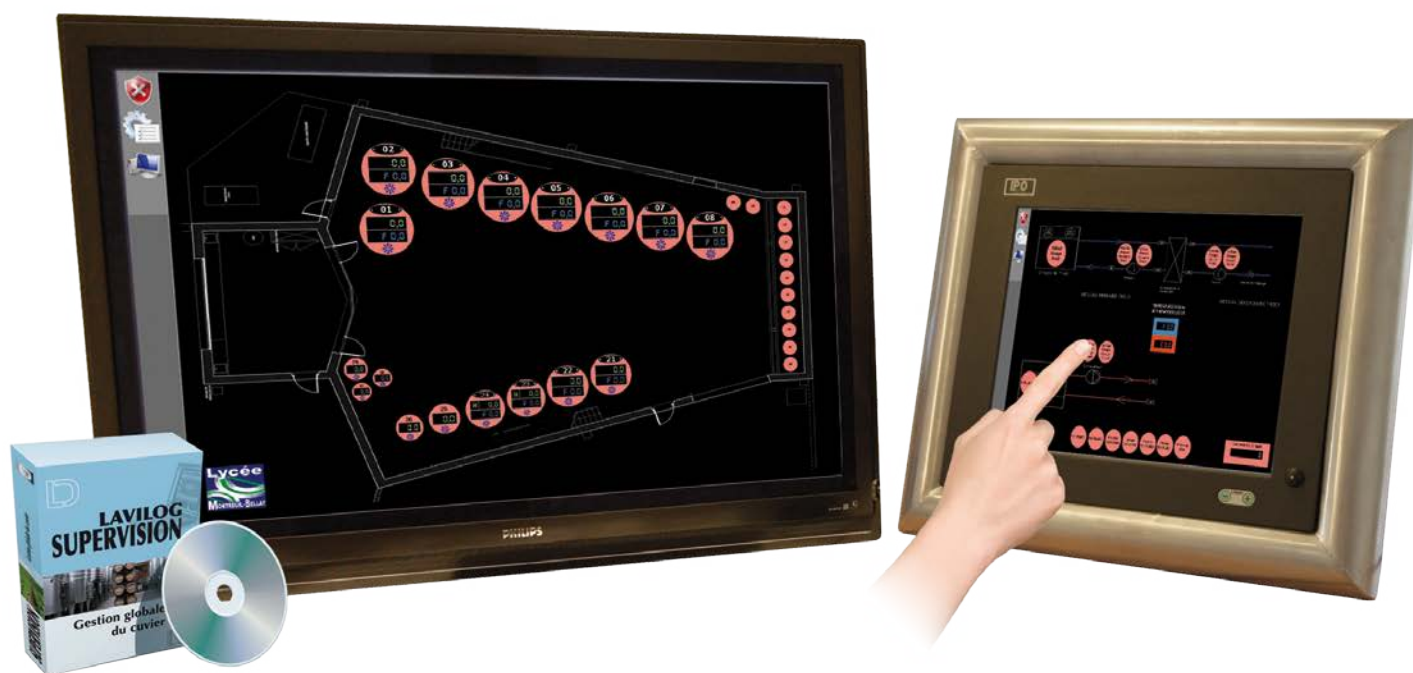


Traçabilité viti-vinicole

Supervision

CONÇU ET FABRIQUÉ EN
FRANCE



Depuis 20 ans, la Société **LAMOUREUX**, installée dans le berceau de l'Entre Deux Mers, en Gironde, se passionne pour le vin. **LAMOUREUX** est la seule société française à fabriquer dans ses ateliers ses propres régulateurs conçus sur mesure pour le monde vinicole. C'est pour cela que les coffrets de thermorégulation **LAMOUREUX** se vendent auprès des viticulteurs du monde entier : du Chili à l'Égypte et de l'Alsace au Bordelais !

SUPERVISION :
le pilotage via un écran tactile intuitif !

La SUPERVISION LAMOUREUX c'est une supervision de la globalité du cuvier. Le logiciel de SUPERVISION enregistre et traite les données instantanément, pilote l'ensemble de l'installation (thermorégulation, pompes, chaudière, groupe de froid) et affiche les alarmes et défauts, en temps réel.

La SUPERVISION est équipée d'un lien avec le logiciel de gestion viti-vinicole LAVILOG et d'une connexion à distance via internet.

C'est un système tout en un qui, en plus de ses performances séduit par sa convivialité. Tout se gère de manière intuitive à partir du PC tactile.

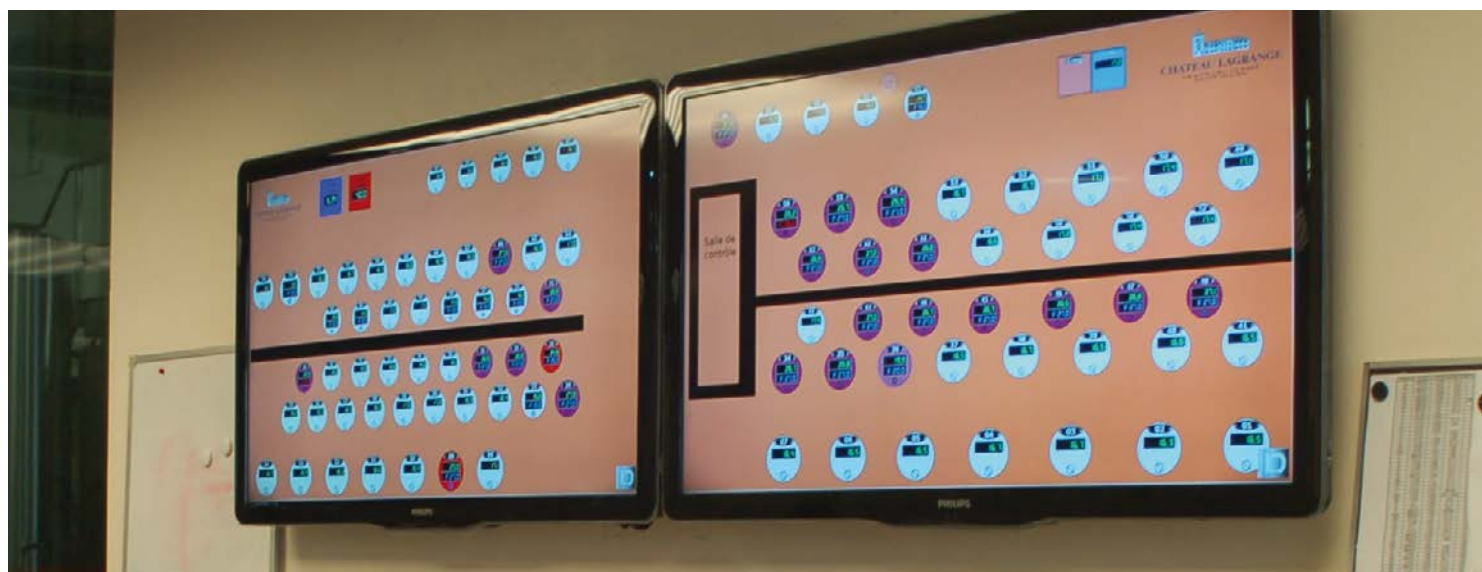
La SUPERVISION peut être connectée à un écran LCD permettant ainsi une consultation optimale des informations stockées, sous forme de synoptique, courbes de températures, historiques...

La gestion
complète
du cuvier au
bout des doigts

SUPERVISION, c'est l'unique thermorégulation qui minimise votre consommation d'énergie !

SUPERVISION est un logiciel de thermorégulation qui pilote 2 sondes de température : une installée dans le chapeau de marc et une installée au centre de la cuve. SUPERVISION est équipé d'un programme unique qui pilote la thermorégulation en fonction des températures lues par ces 2 sondes.

Soit une circulation d'eau froide est enclenchée dans l'échangeur situé dans la cuve, afin de réduire la température et atteindre la consigne demandée ; soit une pompe d'homogénéisation est enclenchée afin de réchauffer la cuve avec les calories stockées dans le chapeau de marc, en haut de cuve. Ainsi la cuve est réchauffée en consommant un minimum d'énergie (grâce à ce nouveau procédé unique, la chaudière n'a pas besoin d'être mise en route). La consommation d'énergie est réduite tout en bénéficiant d'une thermorégulation efficace. Ceci contribue au développement d'une viticulture durable.



Interface tactile

- Interface intuitive et simple d'utilisation.
- Facilite l'utilisation de la thermorégulation pour l'ensemble des personnes travaillant dans le chai : l'interface PC tactile permet l'utilisation par plusieurs personnes.

Pilotage de toute l'installation de maîtrise de température EN TEMPS REEL !

- Supervision et pilotage de la globalité de l'installation : température des cuves, pompes, chaudières, groupes de froid, locaux techniques...
- Contrôle de la température.
- Visualiser et paramétrer les alarmes.
- Communiquer avec toutes les cuves.
- Enregistrer toutes les données (températures, densités, alarmes ...), cuve par cuve.
- Établir des courbes de température, des tableaux d'analyses comparatives, avec les données automatiquement sauvegardées.

SUPERVISION : le logiciel de gestion complète du cuvier qui optimise la consommation d'énergie de votre thermorégulation

Pilotage automatique d'une pompe d'homogénéisation avec 2 sondes (1 dans le chapeau de marc et 1 au centre de la cuve)

- Réduction de la consommation d'énergie en bénéficiant d'une thermorégulation efficace !
- Les calories stockées dans le chapeau de marc sont récupérées afin de réchauffer la cuve.

Lien avec le logiciel LAVILOG

- Lien avec le logiciel de gestion de production viti-vinicole LAVILOG. Toutes les données sont enregistrées dans la base LAVILOG.
- Gain de temps et meilleure fiabilité !

L'accès à distance à votre thermorégulation

- Grâce au lien avec le logiciel LAVILOG WEB, vous avez accès à distance à votre PC tactile, via une connexion internet.
- Vous pouvez consulter et prendre la main à distance sur votre installation de thermorégulation.

Installation à la carte

- S'adapte au besoin de chaque viticulteur.
- Soit une armoire de thermorégulation dans un local technique (armoire aveugle) + câble de liaison bus vers un PC tactile dans le cuvier ou le bureau.
- Soit plusieurs armoires dans le cuvier (ou plusieurs cuviers) câble BUS entre toutes les armoires vers un PC tactile.
- Le PC tactile peut être soit encastrable dans l'armoire de thermorégulation, soit fourni avec son support pour être déporté de l'armoire de thermorégulation.