



Trazabilidad vitivinícola

SUPERVISIÓN



La gestión completa de la bodega en la punta de los dedos

Desde hace ya 20 años, la Sociedad LAMOUREUX instalada en la zona de Entre deux mers, en Gironde, se convierte en una apasionada por el vino.

Esta sociedad « gironde » es la única sociedad francesa en fabricar en sus talleres sus propios reguladores fabricados a medida para el mundo vinícola. Es por este motivo que las cajas de termostatación Lamouroux se venden a los viticultores de todo el mundo: ¡De Chile a Egipto y de Alsacia al Bordeles!

¡SUPERVISION, es el control mediante pantalla táctil intuitiva !

■ La SUPERVISIÓN LAMOUREUX es una supervisión de la **totalidad de la bodega**. Gracias a un nuevo programa de SUPERVISIÓN que registra y gestiona las informaciones de manera instantánea, es posible controlar el conjunto de la instalación (termostatación, bombas, caldera, grupo de frío), alarma y fallos en tiempo real.

■ La SUPERVISIÓN está igualmente equipada con un enlace directo con el programa de gestión vitivinícola LAVILOG y con una conexión a distancia vía Internet.

■ Es un sistema todo en uno que además de por sus grandes prestaciones seduce por su manejabilidad. Todo se gestiona de manera intuitiva y muy manejable desde el PC táctil.

■ La SUPERVISIÓN puede ser conectada a una pantalla grande LCD de plasma que nos permite una consulta óptima de las informaciones almacenadas, bajo forma de sinóptico, curvas de temperaturas, históricos...

¡SUPERVISIÓN, es la única termostatación que minimiza su consumo de energía!

□ SUPERVISIÓN es un programa de termostatación equipado con 2 sondas: una instalada en el sombrero de orujos y otra instalada en el centro del depósito. VINITACTILE viene equipado con un programa específico que permite controlar la termostatación de las temperaturas leídas por sus 2 sondas.

□ Bien sea mediante una circulación de agua fría activada en el intercambiador situado en el depósito, a fin de reducir la temperatura hasta alcanzar la instrucción solicitada, o bien mediante una bomba de homogeneización activada para calentar el depósito con las calorías almacenadas en el sombrero de orujos, en la parte alta del depósito. **De esta manera el depósito se calienta consumiendo el mínimo de energía** (gracias a este único e innovador procedimiento, la caldera no tendrá la necesidad de ponerse en marcha). Así el consumo de energía se ve reducido beneficiándonos además de una termostatación eficaz. Esto contribuye al desarrollo de una viticultura sostenible.



Trazabilidad vitivinícola

SUPERVISIÓN

Interfaz táctil

- Interfaz intuitivo, manejable y muy Fácil de manejar.
- Facilita la utilización de la termostatación a todas las personas que trabajan en la bodega. Ya que el interfaz PC táctil permite ser utilizado y visualizado por varias personas.

¡Control de toda la instalación de regulación de temperatura EN TIEMPO REAL!

- Supervisión y control de la totalidad de la instalación: temperatura de los depósitos, además de bombas, calderas, grupos de frío, locales técnicos...
- Control de la temperatura.
- Visualizar y parametrizar las alarmas.
- Comunicar con todos los depósitos.
- Registrar todas las informaciones (temperaturas, densidades, alarmas), depósito por depósito
- Establecer curvas de temperatura de las tablas de análisis comparativas, con las informaciones automáticamente guardadas.

Control automático de una bomba de homogeneización con 2 sondas (1 en el sombrero de orujos y 1 en el centro del depósito)

- Así el consumo de energía se ve reducido beneficiándonos además de una termostatación eficaz.
- Las calorías almacenadas en el sombrero de orujos son recuperadas con el fin de calentar el depósito.
- Participación en el desarrollo sostenible de los equipamientos vinícolas.

Conexión con el programa LAVILOG

- Conexión con el programa de gestión de producción vitivinícola LAVILOG. Todas las informaciones son automáticamente registradas en la base LAVILOG
- ¡Sin necesidad de reintroducir los datos en el programa!
- ¡Ahorro de tiempo y mayor fiabilidad!

El acceso a distancia a su Termostatación

- Gracias a un enlace con el programa LAVILOG WEB, usted tendrá acceso a distancia a su PC táctil vía Internet.
- Podrá también, consultar y manejar a distancia su instalación de termostatación.
- Consulta a distancia.

Instalación a la carta

- Se adapta a las necesidades de cada viticultor.
- Bien sea con un armario de termostatación en un local técnico (armario ciego) + cable de conexión bus a un PC táctil situado en la bodega o en la oficina.
- O bien con varios armarios en la nave de elaboración (o en varias naves de elaboración) + cable BUS entre todos los armarios conectados a un PC táctil.
- El PC táctil puede ser empotrable al armario de termostatación, o suministrado con su soporte para poder ser extraído del armario de termostatación.

SUPERVISIÓN : El programa de gestión completa de la bodega que optimiza el consumo energético de su termostatación

LAMOUREUX - Sede social
33 Moulin de Gonin - 33540 GORNAC

LAMOUREUX - Médoc
33112 SAINT LAURENT DU MEDOC

Tél. 05 56 61 96 56 - Fax 05 56 61 95 63
lamoureux@lamoureux.com

www.lamoureux.com

