

### Ficha Técnica Archimede

Sistema de control y gestión total de los equipos enológicos

**Archimede** es una consola electrónica de nueva generación, que puede conectarse a diferentes aparatos de proceso, con el objetivo de gestionarlos y de cambiar en tiempo real sus programas. Esta gestión puede ser hecha de manera remota, mediante el envío de SMS.

Archimede puede gestionar y controlar, de manera absolutamente autónoma, una cantidad notable de aparatos y transmitirles una variedad infinita de programas.

La posibilidad de dialogar mediante teléfono celular desde cualquier localidad internacional, incluso mediante Skype, hace que la gestión del sistema sea extremadamente funcional, ágil y económica.

Montado en un elegante cuadro de acero inoxidable, el sistema nace abierto, permitiéndole de este modo al comprador expandirlo según su voluntad.

Posee pantalla gráfica y teclado multifunción, con botones para las diferentes funciones. La detección de los parámetros de proceso en tiempo real, le permite al operador estar constantemente informado sobre las diferentes operaciones en curso, dándole la posibilidad de modificarlas, en caso de considerarlo necesario, para introducir nuevos datos o nuevos programas o bien para optimizar el uso de los mismos.

Gracias al sofisticado software que posee, capaz incluso de producir y recrear datos históricos y archivarlos durante varios años en tablas y gráficos, para efectuar comparaciones con valores teóricos y conectar mediante interfaz estos valores con la gestión del sistema.

#### LISTADO DE LOS POSIBLES CONTROLES EN EL CAMPO Y EN LA BODEGA

- Mapa de la empresa
- Mapa de los viñedos por variedad de uva
- Gestión y programa de los tratamientos del viñedo
- Gestión de la vendimia por variedad de uva
- Pisada
- Gestión y archivo de los datos de la fermentación en las diferentes fases
- Prensado
- Refrigeración de los vinos
- Acondicionamiento de las diferentes secciones de la bodega
- Inventario actualizado constantemente de los mostos y de los vinos almacenados

#### LIST OF THE POSSIBLE GRAPE AND MUST CONTROLS

- *Enfriamiento y conservación de las uvas a baja temperatura:*
  - Crio-maceración (Criotank)
  - Bâtonnage (Bâtotank)



- *Gestión de los remontados:*
  - Bazuqueo (Monofolltank)
  - Pala giratoria (Volvotank)
  - Sombrero sumergido (Supertank)
  - Cascada (Pluviatank)
  - Turbina (Turbotank)
  - Délestage (Délestage)
  - Maceración carbónica (Noveltank)
  - Clarificación en frío (Chiaritank)
  - Fermentación maloláctica

#### **LISTADO DE LOS POSIBLES CONTROLES DE LOS PROCESOS Y DE LOS SERVICIOS**

- Pasificación de las uvas y atmósfera del sector de conservación de la fruta
- Gestión de los sistemas de producción de energía
- Video viñedos y archivo de datos
- Gestión de la temperatura y humedad en el local de maduración
- Atmósfera externa viñedos y bodega
- Gestión del equipo de calefacción
- Energías alternativas
- Aguas residuales
- Transmisión de datos
- Ahorro energético
- Bombas de calor, geotermia, paneles fotovoltaicos, pantallas en espejo
- Producción de aire y nitrógeno
- Producción de vapor
- Gestión de los equipos de pisada, filtración, bombas, trasiegos, atestamientos
- Aspiración CO2 de los locales de fermentación
- Gestión de las luces y de la ventilación de cada uno de las secciones
- Gestión de los vehículos en el viñedo
- Gestión contable y almacén
- Alarmas para evitar forzamiento
- Dispositivos de seguridad
- Servicios y medición vía satélite
- Diferentes alarmas que pueden percibirse mediante teléfono portátil
- Gestión marketing costos de gestión
- Facturación
- Gestión clientes, agentes, proveedores, transportes, etc. ...
- Pozos, instalaciones de irrigación, provisión de agua
- Archivo etiquetas, cartones, tapones, botellas
- Gestión de los equipos de lavado y de sanitización
- Gestión de los equipos de embotellamiento