



## Gestion de Cuverie

# LAVILOG

La traçabilité est devenue une exigence légale pour toutes les entreprises du secteur agro-alimentaire.

Les logiciels LAVILOG « GESTION DE CUVERIE » facilitent le travail quotidien dans les chais et contribuent à l'amélioration des produits.

LAVILOG « GESTION DE CUVERIE » se décline en plusieurs versions en fonction des structures (Domaines et Châteaux, Caves Coopératives, Négoces, Conseillers techniques) :

- **LAVILOG DOMAINE** « Gestion de cuverie » permet d'effectuer le suivi de toutes les étapes d'élaboration du vin : réception de la vendange, vinification, assemblages, élevage, mise en bouteilles et expédition.

- **LAVILOG COOPERATIVE** « Gestion de cuverie » est l'outil de traçabilité de cuverie des caves coopératives, pour effectuer le suivi technique, en temps réel, depuis la réception des vendanges jusqu'à l'expédition.

- **LAVILOG NEGOCE** est l'outil de traçabilité des négociants, pour effectuer le suivi technique, en temps réel, depuis la réception jusqu'à l'expédition.

### Atouts de LAVILOG « Gestion de cuverie »

- Convivialité, fonctionne sur le visuel (plan de la cuverie, représentation graphique de la traçabilité des lots de vins).

- Facilité de prise en main : formation personnalisée, aide en ligne détaillée et support technique toujours disponible.

- Versions personnalisables pour permettre à chaque utilisateur de travailler avec le niveau de détail souhaité.

- Logiciel ouvert : exportation des données au format Excel, Word, pdf, html, etc.

- Performance des outils d'analyses : croisement des informations par des tris multi-critères.

- Evolutivité du logiciel par rapport aux demandes utilisateurs.

### Intérêts de LAVILOG « Gestion de cuverie »

- Meilleure organisation du travail, en limitant l'accumulation de documents écrits et les problèmes d'archivage.

- Centralisation des informations recueillies permettant une plus grande rapidité et facilité d'accès : traçabilité du produit, transmission de l'historique de la propriété.

- Partage de l'information.

- Grande capacité de mémoire, facilitant un travail de synthèse et d'aide à la décision.

- Connexion possible à des systèmes de thermorégulation proposées par la société.



### LAVILOG POCKET CUVERIE

Une mémoire de l'exploitation toujours dans la poche : optez pour le LAVILOG POCKET CUVERIE.

Bénéficiez des évolutions technologiques et gagnez du temps dans votre travail quotidien : facilitez vous la tâche avec cet outil de saisie et de consultation sur le terrain !

L'utilisateur peut gérer en temps réel sa cuverie à partir de son POCKET PC, via une connexion WIFI sur la base de données LAVILOG.

- Gain de temps important dans le travail quotidien : mobilité pour une saisie en temps réel sur le terrain, donc plus besoin de papier, ce qui implique une limitation du nombre de saisies.

- Facilité d'utilisation : faible encombrement et autonomie, masques de saisie ergonomiques (listes de choix, cases à cocher, saisie sur clavier intégrée ou par reconnaissance de caractères).

- Mise à jour des données avec l'ordinateur central sur lequel est installé LAVILOG au rythme souhaité par l'utilisateur : les bases de données sont ainsi à jour en permanence ce qui facilite la mise à disposition de l'information saisie au sein de l'entreprise.

- Utilisation des autres fonctions de l'assistant de poche : agenda, carnet d'adresses, calculatrice, pense-bête avec des possibilités d'enregistrement de sons.



# Gestion de Cuverie

## LAVILOG

### GESTION PRE-CUVERIE

- Contrôles de maturité parcellaire et prévisionnel du plan de ramassage.
- Prévision des entrées de vins et de moûts : appellation, code article, date, marché, quantité prévue, ... et prévision du plan de chargement.



### VINIFICATION

- Pressurages et des débourbages.
- Macérations.
- Fermentations alcooliques et malolactiques.
- Ecoulements et du décuvage.



### RECEPTION

#### Interface avec les logiciels de suivi d'apports.

- Réception de la vendange (date, n° ticket, adhérent, parcelle, appellation, cépage, qualité, poids, etc) et affectation de son logement en cuverie.
- Réceptions des citernes (gestion des acquis) et affectation de leurs logements en cuverie.



### ELEVAGE - ASSEMBLAGES

- Elevage en cuves ou en barriques.
- Assemblages et des lots de vins : transferts simples, multi-origines, multi-destinations.
- Simulations d'assemblages (calcul automatiques des volumes et des pourcentages de vins à assembler) et simulations analytiques.



### CONDITIONNEMENT - VRAC - EXPEDITION

- Sorties (mises en bouteilles, BIB, vrac, etc) : tiré-bouché, habillage, conditionnement.
- Gestion des achats et des stocks de matières sèches : bouchons, bouteilles, capsules, emballages, etc.
- Expéditions.



### FONCTIONS TRANSVERSALES

#### Gestion du travail en cuverie (enregistrement à posteriori ou préparation et édition des bons de travail puis validation du réalisé) :

- Traitements et opérations (calcul automatique des quantités d'intrants à ajouter).
- Suivi des achats et des stocks de produits (oenologique, nettoyage) associés à leur numéro de lot.
- Gestion des ajustements de volumes.

#### Saisie manuelle ou récupération automatique depuis des appareils de mesures (Foss, Bacchus, etc) ou des laboratoires d'oenologie :

- Suivi œnologique des analyses.
- Suivi de l'évolution des températures et des densités pendant la fermentation (représentation graphique).
- Suivi des dégustations.
- Edition automatique des étiquettes d'échantillons d'analyses.

#### Démarche HACCP (maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments) :

- Gestion des nettoyages.
- Identification et suivi des points critiques.
- Suivi des actions correctives.

#### Bilans et rapports LAVILOG « Gestion de cuverie »

- Edition du cahier de chai.
- Bilans de vendanges.
- Bilans des entrées de vin ou de moûts et gestion prévisionnelle.
- Traçabilité totale ascendante et descendante : historique d'un lot de vin depuis l'entrée jusqu'à son expédition.
- Etats de cuverie à un instant donné et prévisionnel (balances d'appellations, déclarations de récoltes, etc).
- Aide au suivi des cahiers des charges œnologiques.
- Suivi des différents essais en cuverie.
- Etats des stocks de produits (œnologique, nettoyage) à un instant donné.



**LAMOUREUX - Siège 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  
lamouroux@lamouroux.com

[www.lamouroux.com](http://www.lamouroux.com)