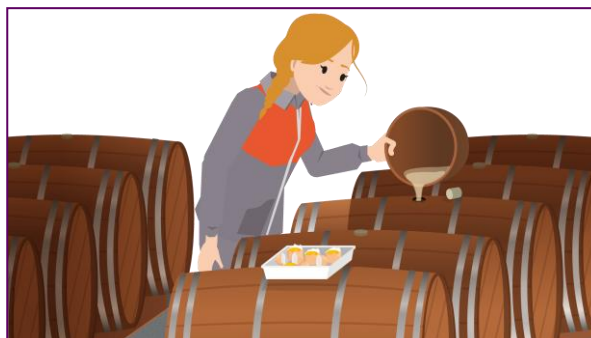


MON PROJET > ELEVAGE ET STOCKAGE

Clarifier le vin



Temporalité

- A quelle fréquence le vin est-il clarifié ? A quel(s) moment(s) du process ?
- Quelle est la durée des opérations ?

Méthodes - Techniques

- Quelles sont les techniques utilisées (collage, filtration, soutirage...) ?
- Comment se déroule l'opération ?
- Comment sont stockés et évacués les résidus ?
- Quelles manutentions et manipulations sont nécessaires ? Comment peut-on les limiter ou les faciliter ?
- Comment surveiller le processus ?
- Faut-il régulièrement se déplacer au cours du processus ? Comment limiter ces déplacements ?
- Comment le contrôler ou l'arrêter (contrôle visuel, action manuelle...) ?

Lieu - Accessibilité - Espace

- Où se situe la zone de filtration (mobile, fixe) et/ou de collage ?
- Les zones d'interventions sont-elles sécurisées et facilement accessibles ?
- Les alimentations en eau et électricité sont-elles positionnées à des endroits stratégiques (distance à parcourir, accessibilité...) ?
- Quel est l'espace nécessaire pour les équipements et les travailleurs ?
- Où les équipements sont-ils stockés lors du remisage ?

Organisation

- Comment les flux/circulations sont-ils anticipés et gérés ?
- Quelles sont les interactions avec d'autres activités ? Comment sont-elles gérées ?

Matériels - Equipements

- Quel type de filtre est utilisé ?
- Quels matériels et équipements sont nécessaires ?
- Comment sont-ils stockés lors du remisage ?
- Quels produits sont utilisés (albumine d'œuf, bentonite...) ?
- Comment les machines sont-elles maintenues en état de conformité ?

Main-d'œuvre

- Qui réalise les opérations de clarification (en interne, prestation extérieure...) ?
- Combien de personnes sont nécessaires ?
- Les rôles de chacun sont-ils définis et formalisés à l'avance ?

Informations nécessaires - Communication

- Quelles informations sont nécessaires pour réaliser correctement le travail ?
- Comment avoir accès à ces informations ? Quels moyens de communication sont mis en place ?
- Comment s'assurer et contrôler que l'opération fonctionne correctement (visibilité, transmissions des informations...) ? Les moyens de contrôle mis en place sont-ils compatibles avec l'ambiance physique (bruit, éclairage...) ?

Ambiances physiques

- L'éclairage prévu est-il suffisant ?
- Comment le bruit des machines est-il pris en compte ?

Gestion des dysfonctionnements

- Quels dysfonctionnements pourraient se produire (fuite, pannes...) ?
- Comment les anticiper et les gérer ?

MON PROJET > PRESSURAGE

Clarifier le vin



Temporalité

Méthodes - Techniques

Lieu - Accessibilité - Espace

Organisation

Matériels - Equipements

Main-d'œuvre

Informations nécessaires - Communication

Ambiances physiques

Gestion des dysfonctionnements