

MON PROJET > VINIFICATION ET STOCKAGE

Oxygéner le vin



Temporalité

- A quelle fréquence le vin est-il oxygéné ? A quels moments du process ?
- Combien de temps dure l'oxygénation ? Est-ce compatible avec l'organisation mise en place ?

Méthodes - Techniques

- Quelles sont les techniques utilisées (remontages avec aération du moût, injection dans cuve...) ?
- Comment se déroule l'opération ?
- 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...) ? Les moyens de contrôle mis en place sont-ils compatibles avec l'ambiance physique (bruit, éclairage...) ?

Lieu - Accessibilité - Espace

- Les zones d'interventions sont-elles sécurisées et facilement accessibles (accès en hauteur, accès à la cheminée de la cuve...) ?
- 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

- Combien d'opérations d'oxygénation peuvent se dérouler simultanément ?
- Comment les flux/circulations sont-ils anticipés et gérés ?
- Quelles sont les interactions avec d'autres activités ? Comment sont-elles gérées ?

Matériels - Equipements

- Quels matériels et équipements sont nécessaires ?
- Comment sont-ils stockés lors du remisage (pompes, tuyaux, bacs, bonbonnes...) ?
- Comment les machines sont-elles maintenues en état de conformité ?

Main-d'œuvre

- Qui réalise les opérations pour oxygéner le vin ?
- 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, débordement...) ?
- Comment les anticiper et les gérer ?

MON PROJET > VINIFICATION ET STOCKAGE

Oxygéner le vin



Temporalité

Méthodes - Techniques

Lieu - Accessibilité - Espace

Organisation

Matériels - Equipements

Main-d'œuvre

Informations nécessaires - Communication

Ambiances physiques

Gestion des dysfonctionnements