

MON PROJET > VINIFICATION ET STOCKAGE

Vider les cuves du liquide



Temporalité

- A quelle fréquence les cuves sont-elles vidées ? A quels moments de la journée ?
- Quelle est la durée de chaque opération en fonction de la capacité des cuves ? Est-ce compatible avec l'organisation mise en place (décuvages...) et les décisions œnologiques ?

Méthodes - Techniques

- Pour quelles raisons les cuves sont-elles vidées (délestages, écoulements, soutirages...) ?
- Comment les cuves sont-elles vidées ?
- Quelles manutentions et manipulations sont nécessaires ? Comment peut-on les limiter ou les faciliter ?
- Quels déplacements sont nécessaires ?
- Comment contrôler le niveau de vidange des contenants ? Comment arrêter la vidange ?
- Comment la vidange totale de la cuve est-elle assurée ?
- Comment l'évacuation des bourbes et des lies est-elle assurée ?

Lieu - Accessibilité - Espace

- Où le vin est-il transféré (autre cuve, barrique...) ?
- Quelles sont les distances à parcourir ?
- Les zones d'intervention (raccordements, accès en hauteur...) sont-elles sécurisées et accessibles ?
- Les organes de commande sont-ils positionnés à des endroits stratégiques (visibilité, accessibilité...) ?
- 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 ?
- Comment le passage de la tuyauterie est-il pris en compte ?
- 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 (réception vendange, décuvages...) ? Comment sont-elles gérées ?

Matériels - Equipements

- Quels matériels et équipements sont nécessaires pour les interventions liées à la vidange des cuves ?
- Comment les machines sont-elles maintenues en état de conformité ?

Main-d'œuvre

- Qui vide les cuves ?
- 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 (contrôle et arrêt de la vidange de la cuve...) ?
- Comment avoir accès à ces informations ? Quels moyens de communication sont mis en place ?
- Comment vérifier l'état de vidange de la cuve ?

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 (débordement, fuite...) ?
- Comment les anticiper et les gérer ?

MON PROJET > VINIFICATION ET STOCKAGE

Vider les cuves du liquide



Temporalité

Méthodes - Techniques

Lieu - Accessibilité - Espace

Organisation

Matériels - Equipements

Main-d'œuvre

Informations nécessaires - Communication

Ambiances physiques

Gestion des dysfonctionnements