

MON PROJET > VINIFICATION ET STOCKAGE

Vider le marc



Temporalité

- A quelle fréquence les cuves sont-elles vidées du marc ? 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 (écoulages, pressurages...) et les décisions œnologiques ?

Méthodes - Techniques

- Comment les cuves sont-elles vidées ? Comment le marc est-il évacué ?
- Faut-il entrer/sortir de la cuve ?
- Existe-t-il une procédure de décuvage ?
- Quels dispositifs d'extraction et de détection du CO₂ sont mis en place (ventilation des bâtiments, ventilation/extraction de la cuve, détection fixe, détection portable...) ?
- Quelles manutentions et manipulations sont nécessaires ? Comment peut-on les limiter ou les faciliter ?
- Quels déplacements sont nécessaires ?
- Comment contrôler le niveau de vidange du marc ? Comment arrêter la vidange ?
- Comment la vidange totale de la cuve est-elle assurée ?

Lieu - Accessibilité - Espace

- Où le marc est-il recueilli (tapis convoyeur, cage, geobox®...) ? Où se situe le pressoir ?
- Quelles sont les distances à parcourir ?
- Les zones d'intervention (accès à l'intérieur de la cuve, accès à la trappe de la cuve, accès en hauteur...) sont-elles sécurisées et accessibles ? Par quels moyens ?
- Les organes de commande des machines (pompe, tapis convoyeur...) 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 ?
- 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, écoulages...) ? Comment sont-elles gérées ?

Matériels - Equipements

- Quelles sont les caractéristiques des cuves (type de fond (plat, incliné...), autovidante, positionnement de la trappe...) ?
- Quels matériels et équipements sont nécessaires pour les interventions liées à l'évacuation du marc ?
- Quels moyens pour acheminer le marc sont utilisés (tapis convoyeur, cage, géobox®, chariot élévateur, transpalette...) ?
- Comment les machines sont-elles maintenues en état de conformité ?

Main-d'œuvre

- Qui vide le marc ?
- Qui achemine le marc ?
- 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, remplissage du pressoir...) ?
- 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, panne...) ?
- Comment les anticiper et les gérer ?
- Existe-t-il une procédure de secours en cas d'urgence (intoxication/malaise...) ?

MON PROJET > VINIFICATION ET STOCKAGE

Vider le marc



Temporalité

Méthodes - Techniques

Lieu - Accessibilité - Espace

Organisation

Matériels - Equipements

Main-d'œuvre

Informations nécessaires - Communication

Ambiances physiques

Gestion des dysfonctionnements