

MON PROJET > VINIFICATION ET STOCKAGE

Surveiller les fermentations



Temporalité

- Quelle est la fréquence de surveillance des fermentations ? A quels moments de la journée ?

Méthodes - Techniques

- Comment les fermentations sont-elles surveillées ?
- Quels dispositifs sont mis en place pour assurer la surveillance ?
- Quelles sont les interventions nécessaires ?
- Quels dispositifs d'extraction et de détection du CO₂ sont mis en place (captation à la source, ventilation des bâtiments, ventilation/extraction de la cuve, détection fixe, détection portable...) ?

Lieu - Accessibilité - Espace

- Où sont placées les interfaces de surveillance (au niveau de chaque cuve, regroupées dans une zone dédiée...) ?
- Les organes de commande sont-ils positionnés à des endroits stratégiques (visibilité, accessibilité...) ?
- La surveillance nécessite-t-elle des déplacements réguliers ?
- Les zones d'interventions sont-elles sécurisées et facilement accessibles ?
- 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

- Quels équipements de régulation thermique sont utilisés (intégrés / mobiles) ?
- Quels systèmes de surveillance des températures sont utilisés ?
- Quels matériels et équipements sont nécessaires à la surveillance des fermentations ?
- Comment les équipements sont-ils stockés lors du remisage ?
- Comment les machines sont-elles maintenues en état de conformité ?

Main-d'œuvre

- Qui surveille les fermentations ?
- 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 (températures, paramétrages...) ?
- Comment avoir accès à ces informations ? Quels moyens de communication sont mis en place ?
- Comment s'assurer et contrôler correctement les fermentations (visibilité, transmissions des informations, interfaces cohérentes et intuitives...) ? 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 (panne, défaut d'affichage...) ?
- Comment les anticiper et les gérer ?

MON PROJET > VINIFICATION ET STOCKAGE

Surveiller les fermentations



Temporalité

Méthodes - Techniques

Lieu - Accessibilité - Espace

Organisation

Matériels - Equipements

Main-d'œuvre

Informations nécessaires - Communication

Ambiances physiques

Gestion des dysfonctionnements