

Pilot, la supervision 360° par Bucher Vaslin



Une solution sur mesure pour une gestion globale

- La supervision permet une gestion complète ou partielle des équipements du chai, offrant ainsi une réponse globale, personnalisée et parfaitement adaptée aux besoins des clients.
- Grâce à cette technologie avancée, les opérateurs bénéficient d'une visibilité en temps réel sur l'état des matériels, de la réception de la vendange à la cuverie.
- Une équipe d'experts est à la disposition du client pour l'accompagner dans l'optimisation des processus. Cette solution évolutive s'adapte à la croissance de la cave du client, garantissant une performance durable.

Une solution sur mesure pour nos clients

L'automatisation poussée de la gestion des flux, en réception de cave sur la vendange et sur les jus, génère un gain de temps considérable. Les étapes s'enchaînent en toute autonomie, sans attente ni oubli, et au bon moment. Les tâches sans valeurs ajoutées sont supprimées ce qui libère du temps de disponibilité pour l'affecter au cœur de métier.

La supervision Pilot réduit au strict minimum le personnel en cave, et apporte une réponse dans un contexte social ou le marché de l'emploi saisonnier est tendu.

Les atouts de la supervision Pilot par Bucher Vaslin

Sérénité

Un flux automatisé réduit les risques d'erreurs. La charge de travail sur le personnel est diminuée ce qui permet de se concentrer sur les tâches clés du process. Un seul écran offre un visuel général de l'ensemble du site de production : réduction des déplacements et des demandes d'aide, l'accès à l'information étant direct. La duplication d'écrans à des points stratégiques comme par exemple la cuverie ou les bureaux, participe à la sérénité globale. En cas de dysfonctionnement, la supervision peut aussi être une aide au diagnostic, pour permettre une meilleure réactivité.

Précision et répétabilité

L'automatisation développée par Bucher Vaslin et le choix de composants, certifiés et approuvés, garantit une précision très élevée ainsi que des process reproductibles, à l'inverse d'une gestion manuelle souvent approximative, source d'erreurs et d'oublis.

Traçabilité

La supervision offre une traçabilité des flux via des rapports de production paramétrés et adaptés aux besoins de site.

Sécurité

La supervision renforce la sécurité de votre process et des opérateurs. L'ensemble des séquences de fonctionnement et leurs enchaînements sont contrôlés en continu. L'automatisation réduit la probabilité d'accidents dans une période d'activité très intense.

Gain écologique

Les process optimisés de lavage permettent une réduction significative de la consommation en eau.

Industrie 4.0 et transition vers 5.0

L'IOT et l'interconnectivité numérique entres les différents objets facilitent l'optimisation des process. La gestion des flux avec Pilot permet une augmentation de la productivité. L'ensemble des équipements est utilisé de façon optimale pour un meilleur contrôle de la consommation d'énergie.

Echangeur température sur la vendange
Refroidissement ou réchauffage automatique selon la consigne demandée.

Inertage tuyauterie

Injection d'azote pour inertage et protection de la vendange contre l'oxydation. Permet de réaliser des pousses au gaz pour vider entièrement les tuyauteries.

Gestion des niveaux des cuves

Contrôle du remplissage des cuves de réception des jus. Aiguillage vers une autre cuve si le plein est atteint.

Gestion de la température des cuves

Pilotage de la température selon la consigne demandée.

Programme reception vendange

Anticiper les apports et l'ensemble de l'itinéraire de la vendange.

Station de collage

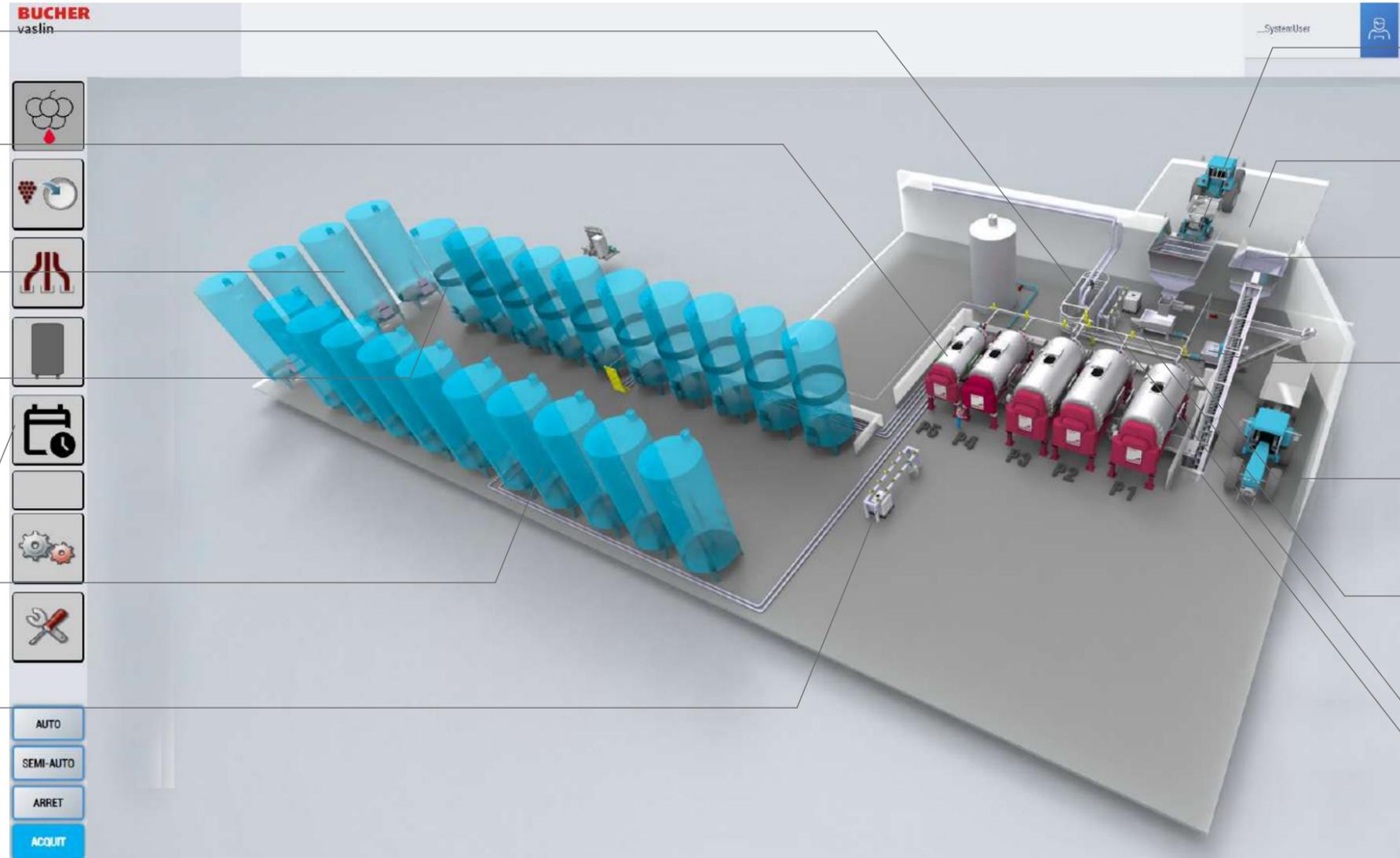
Simplification du travail au chais grâce à un apport automatique dans les cuves de réception des jus de produits de collage.

Injection en ligne de produits oenologiques sur jus

Dosage automatique de produits oenologiques sur les jus en sortie de pressoirs.

Historisation des apports

Toutes les données issues des apports (lot, parcelle, poids, itinéraire, dosage produits oenologiques, etc.) sont historisées pour archivage.



Reconnaissance automatique des apporteurs
Chaque apporteur est muni d'une puce RFI de reconnaissance pour garantir le bon ordre de passage selon le programme de réception défini.

Sécurité du quai

Barrière immatérielle qui assure la sécurité opérateur au conquet de réception.

Gestion pesage conquet

Gestion de l'impression des tickets et visualisation de la quantité de vendange dans le conquet.

Gestion égrappage / foulage

Pilotage de l'itinéraire de la vendange selon le programme sélectionné. Passage ou non sur l'étape égrappage et foulage.

Rinçage tuyauterie

Automatisation du rinçage de la tuyauterie pour faciliter le travail au chais et réduire les consommations en eau.

Gestion pompage vendange

Pilotage de la pompe en sortie de conquet pour aiguiller en automatique la vendange selon le programme sélectionné.

Injection en ligne de produits oenologiques sur vendange

Dosage automatique de produits oenologiques sur la vendange et sur les jus de benne.

Evacuation des marcs

Le système s'assure de la présence d'une benne et du niveau de marc dans cette dernière. Pilotage des vis d'évacuation



Authentification des apporteurs et sécurité au conquet

Sécurité maximale au niveau de la réception de la vendange grâce à une barrière immatérielle. Chaque apporteur s'identifie grâce à un badge RFI : garantie du respect du programme de réception et de l'ordre de passage des apporteurs.



Gestion de la température de l'échangeur

Maitrise complète de la température souhaitée de la vendange par une gestion automatique de l'apport de froid sur l'échangeur, selon la consigne paramétrée.



Injection en ligne de produits oenologiques sur la vendange et jus de benne

Simplification du travail au chais grâce à un dosage en ligne de produits oenologiques (exemple : Enzymes, tannins, SO2, etc.) sur la vendange ou les jus de benne. Sécurisation renforcée par une réduction des risques d'erreur de dosage.



Sélection des pressoirs et injection en ligne de produits oenologiques sur les jus

La supervision permet d'aiguiller la vendange vers le pressoir sélectionné. Contrôle et pilotage facile du pressoir par l'affichage de ses écrans directement sur l'écran principal de la supervision. Simplification du travail au chais grâce à un dosage en ligne de produits oenologiques (exemple : Enzymes, tannins, SO2, etc.) sur les jus en sortie de pressoir. Réduction des risques d'erreurs de dosage.



Sélection des jus en cuverie

Réduction des consommations en eau (pour les rinçages des tuyauteries) et en azote (pour l'inertage) en déportant la sélection des jus en sortie de pressoir au plus près des cuves de réception des jus.



Station de collage

Simplification du travail au chais grâce à un apport automatique dans les cuves de réception des jus de produits de collage (exemple : Protéine de pois, charbon actif, PVPP, etc.). Sécurisation renforcée par une réduction des risques d'erreur de dosage.



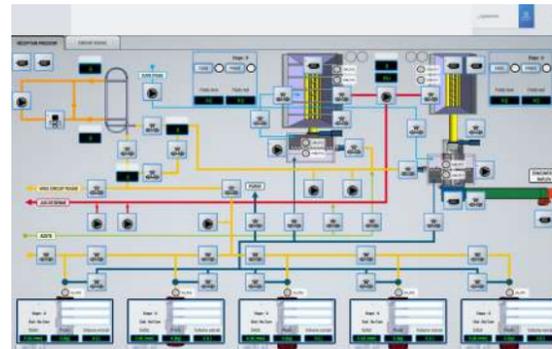
Contrôle évacuation des marcs

Sécurisation maximale de l'évacuation des marcs : gestion anti-bourrage de la vis d'évacuation pour installation multi-pressoir, contrôle de la présence d'une benne de réception des marcs et du niveau atteint dans la benne avec envoi d'alerte pour la déplacer si besoin.

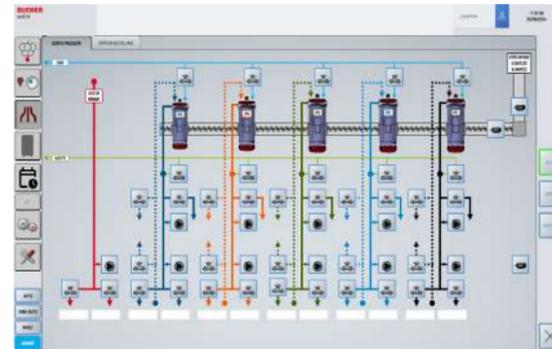


Ecran principal/pupitres déportés

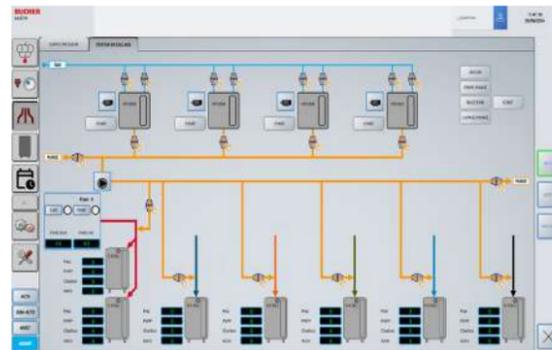
Ergonomie maximale grâce à une interface tactile et un environnement Windows permettant d'afficher plusieurs fenêtres, de faire des zoom, d'ouvrir plusieurs applications (exemple : caméras pour visualiser à distance différents postes de travail). Possibilité de choisir plusieurs tailles d'écran et de fournir des pupitres déportés positionnés à divers endroits stratégiques de la cave.



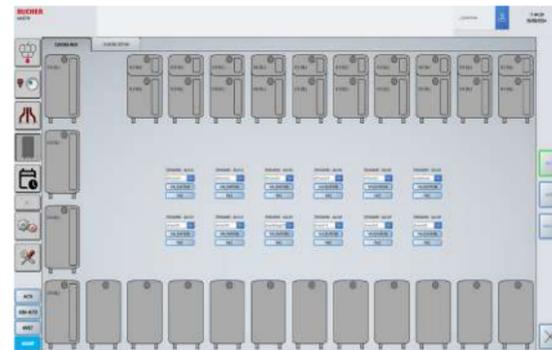
Ecran réception vendange



Ecran pressurage et sorties des jus et des marcs



Ecran station de collage



Ecran visualisation des niveaux et température de la cuverie

Nettoyage optimisé pour une consommation d'eau maîtrisée et réduite

- Rinçage automatique des tuyauteries jus et vendange, d'équipements de la réception (exemple : conquet).
- Rinçage par système de vaporisation ou par recirculation en boucle fermée pour une efficacité maximale avec un minimum d'eau utilisée.
- Amélioration et simplification du travail pour cette tâche, souvent réalisée en fin de journée.



L'ingénierie chez Bucher Vaslin



Parce que chaque projet est unique, le service d'ingénierie de Bucher Vaslin vous propose une expertise personnalisée pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

Nos experts interviennent dès l'analyse de vos besoins pour bien intégrer les spécificités de votre installation, vos préférences de travail et vos contraintes. Ensuite, ils vous proposent une solution entièrement adaptée, et vous accompagnent durant tout le processus de la réalisation de votre aménagement.

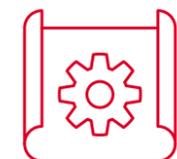


Sécurité

- Analyse de risques
- Assistance à la création du plan de prévention
- Interaction avec le coordinateur de sécurité

Adaptation produits

- Personnalisation
- Modification châssis et process
- Automatisation et interaction supervision

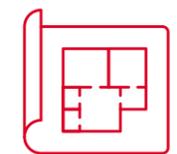


Études

- Conseil
- Faisabilité
- Définition des besoins
- Intégration des process œnologiques clients

Projets complets

- Intégration globale du produit et de son environnement
- Zones de circulation
- Tuyauteries
- Charpente de supportage



Réalisation des plans

- Plans 2D/3D
- Plan d'implantation
- Interaction Génie Civil

Suivi de réalisation

- Gestion des coactivités entres intervenants sur chantier
- Suivi des délais
- Documentation des installations

