

Pilot, la supervisione a 360° di Bucher Vaslin



Una soluzione su misura per una gestione globale

- La supervisione consente una gestione completa o parziale delle attrezzature della cantina, offrendo così una risposta globale, personalizzata e perfettamente su misura per le esigenze dei clienti.
- Grazie a questa tecnologia avanzata, gli operatori beneficiano di una visibilità in tempo reale sullo stato delle attrezzature, dalla ricezione delle uve nei serbatoi.
- Un team di esperti è a disposizione del cliente per supportarlo nell'ottimizzazione dei processi. Questa soluzione scalabile si adatta alla crescita della cantina del cliente, garantendo prestazioni durature.

Una soluzione su misura per i nostri clienti

L'elevata spinta della gestione dei flussi, in ricezione di cantina sulle uve e sui succhi, genera un notevole risparmio di tempo. Le tappe si susseguono in completa autonomia, senza attese o dimenticanze, e al momento giusto. Le attività senza valori aggiunti vengono eliminate, il che libera tempo di disponibilità per assegnarlo al cuore del business.

La supervisione Pilot riduce al minimo il personale in cantina e fornisce una risposta in un contesto sociale in cui il mercato del lavoro stagionale è teso.

I punti di forza della supervisione Pilot di Bucher Vaslin

Serenità

Un flusso automatizzato riduce il rischio di errori. Il carico di lavoro sul personale viene ridotto, il che consente di concentrarsi sui compiti chiave del processo. Una singola schermata offre una visione generale dell'intero sito di produzione: riduzione degli spostamenti e delle richieste di aiuto, accesso diretto alle informazioni. La duplicazione degli schermi in punti strategici come ad esempio la cantina o gli uffici, contribuisce alla serenità generale. In caso di malfunzionamento, la supervisione può anche essere un aiuto nella diagnosi, per consentire una migliore reattività.

Precisione e ripetibilità

L'automazione sviluppata da Bucher Vaslin e la scelta di componenti, certificati e approvati, garantiscono un'altissima precisione e processi riproducibili, a differenza di una gestione manuale spesso approssimativa, fonte di errori e dimenticanze.

Tracciabilità

La supervisione offre la tracciabilità dei flussi attraverso report di produzione configurati e adattati alle esigenze del sito.

Sicurezza

La supervisione rinforza la sicurezza del processo e degli operatori. Tutte le sequenze di funzionamento e le relative concatenazioni sono controllate in continuo. L'automazione riduce la probabilità di incidenti in un periodo di attività molto intensa.

Risparmio ecologico

I processi di lavaggio ottimizzati consentono una riduzione significativa del consumo d'acqua.

Industria 4.0 e transizione verso 5.0

L'IOT e l'interconnettività digitale tra i diversi oggetti facilitano l'ottimizzazione dei processi. La gestione dei flussi con Pilot consente un aumento della produttività. Tutte le apparecchiature sono utilizzate in modo ottimale per un migliore controllo del consumo energetico.

Scambiatore di temperatura sull'uva
Raffreddamento o riscaldamento automatico secondo il setpoint richiesto.

Inertizzazione tubazioni
Iniezione di azoto per inertizzazione e protezione delle uve contro l'ossidazione. Consente di realizzare getti di gas per svuotare completamente le tubazioni.

Gestione dei livelli delle vasche
Controllo del riempimento delle vasche di ricezione dei succhi. Commutazione verso un'altra vasca se si raggiunge il pieno.

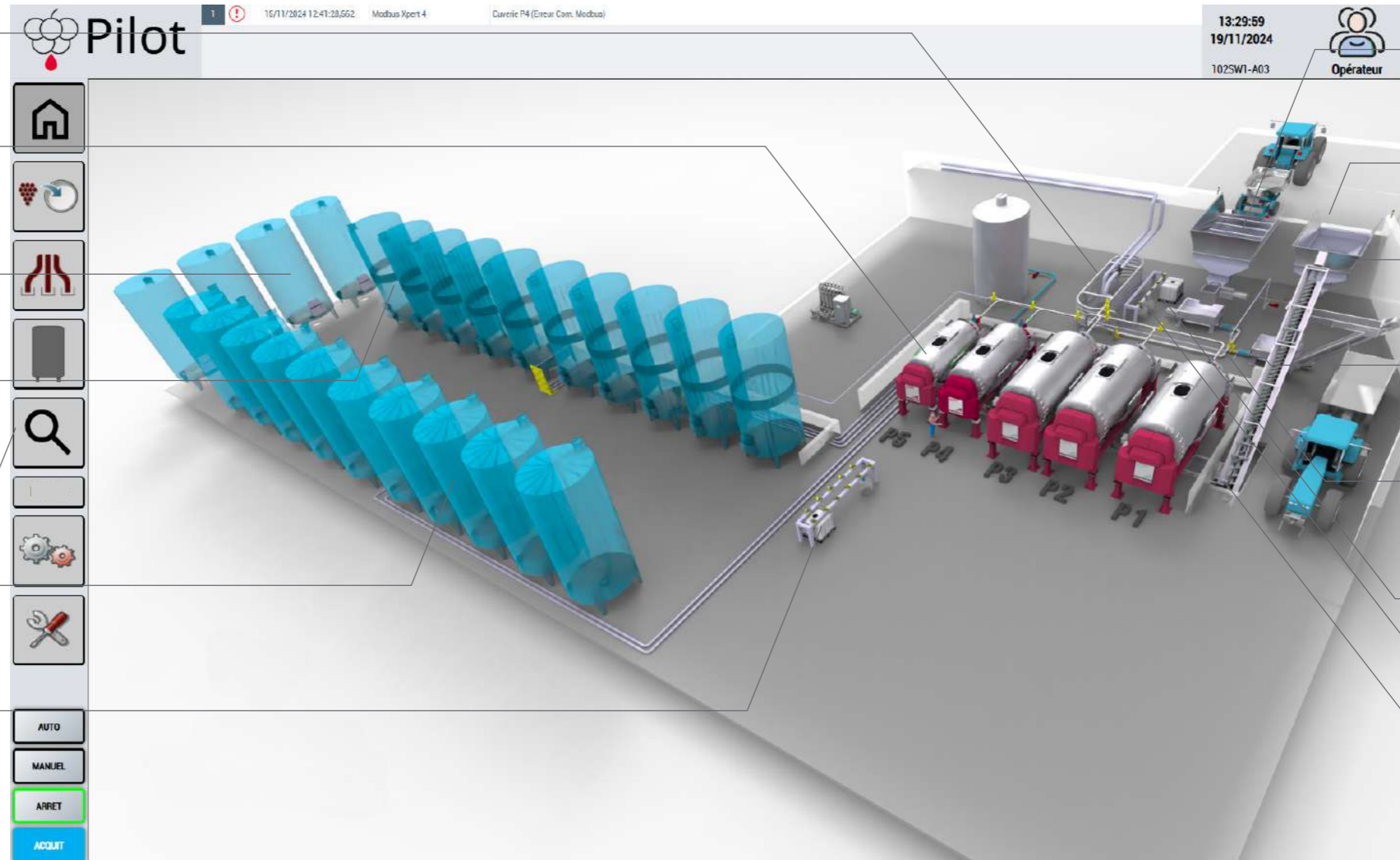
Gestione della temperatura delle vasche
Comando della temperatura secondo il setpoint richiesto.

Programma ricezione uve
Anticipare gli apporti e l'intero itinerario delle uve.

Stazione di incollaggio
Semplificazione del lavoro in cantina grazie a un apporto automatico nelle vasche di ricezione dei succhi dei prodotti di incollaggio.

Iniezione in linea di prodotti enologici su succo
Dosaggio automatico di prodotti enologici sui succhi all'uscita delle presse.

Cronologia degli apporti
Tutti i dati provenienti dagli apporti (lotto, appezzamento, peso, itinerario, dosaggio prodotti enologici, ecc.) sono inseriti in cronologia per l'archiviazione.



Riconoscimento automatico degli apportatori
Ogni apportatore d'uva è dotato di un chip RFI di riconoscimento per garantire il corretto ordine di passaggio secondo il programma di ricezione definito.

Sicurezza della banchina
Barriera immateriale che garantisce la sicurezza dell'operatore alla conca di ricezione.

Gestione pesatura conca
Gestione della stampa dei biglietti e visualizzazione della quantità di uva nella conca.

Gestione diraspatura / pigiatura
Comando dell'itinerario dell'uva secondo il programma selezionato. Passaggio o meno sulla fase di diraspatura e pigiatura.

Risciacquo tubazioni
Automazione del risciacquo delle tubazioni per facilitare il lavoro in cantina e ridurre i consumi di acqua.

Gestione pompaggio uve
Comando della pompa all'uscita della conca per deviare in automatico le uve secondo il programma selezionato.

Iniezione in linea di prodotti enologici sulle uve
Dosaggio automatico di prodotti enologici sull'uva e sui succhi di benna.

Evacuazione delle vinacce
Il sistema assicura la presenza di una benna e il livello di vinaccia in quest'ultima. Comando delle viti di evacuazione



Autenticazione degli apportatori e sicurezza alla conca

Massima sicurezza a livello della ricezione delle uve grazie a una barriera immateriale. Ogni apportatore si identifica grazie a un badge RFI: garanzia del rispetto del programma di ricezione e dell'ordine di passaggio degli apportatori.



Gestione della temperatura dello scambiatore

Controllo completo della temperatura desiderata delle uve attraverso una gestione automatica dell'apporto di freddo sullo scambiatore, secondo il setpoint configurato.



Iniezione in linea di prodotti enologici sulle uve e succo di benna

Semplificazione del lavoro in cantina grazie a un dosaggio in linea dei prodotti enologici (esempio: Enzimi, tannini, SO₂, ecc.) sulle uve o sui succhi di benna. Maggiore sicurezza grazie alla riduzione del rischio di errori di dosaggio.



Selezione delle presse e iniezione in linea di prodotti enologici sui succhi

La supervisione permette di convogliare le uve verso la pressa selezionata. Facile controllo e comando delle presse per la visualizzazione delle schermate direttamente sullo schermo principale della supervisione. Semplificazione del lavoro in cantina grazie a un dosaggio in linea dei prodotti enologici (esempio: Enzimi, tannini, SO₂, ecc.) sui succhi all'uscita della pressa. Riduzione dei rischi di errori di dosaggio.



Selezione dei succhi nei serbatoi

Riduzione dei consumi di acqua (per i risciacqui delle tubazioni) e di azoto (per l'inertizzazione) deportando la selezione dei succhi all'uscita della pressa il più vicino possibile alle vasche di ricezione dei succhi.



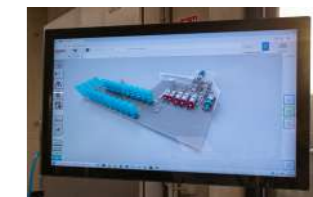
Stazione di incollaggio

Semplificazione del lavoro in cantina grazie a un apporto automatico nelle vasche di ricezione dei succhi dei prodotti di incollaggio (esempio: Proteina di pisello, carbone attivo, PVPP, ecc.). Maggiore sicurezza grazie alla riduzione del rischio di errori di dosaggio.



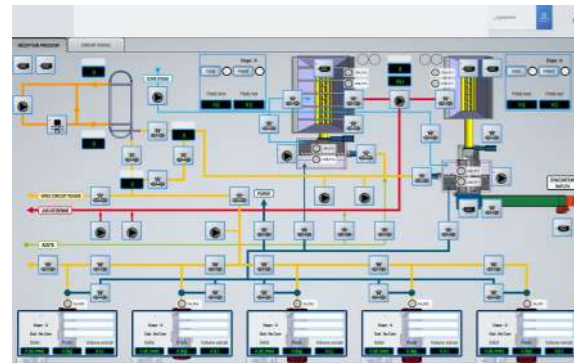
Controllo evacuazione delle vinacce

Massima sicurezza dell'evacuazione delle vinacce: gestione anti-inceppamento della vite di evacuazione per installazione di una multipressa, controllo della presenza di una benna di ricezione delle vinacce e del livello raggiunto nella benna con invio di un avvertenza per spostarla se necessario.

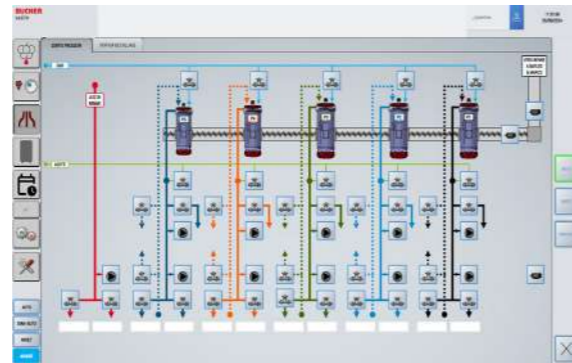


Schermata principale/quadri comandi remoti

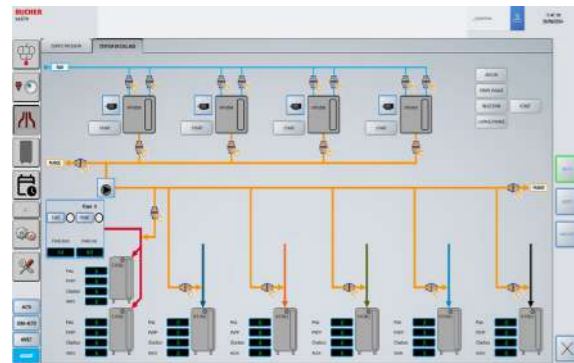
Massima ergonomia grazie a un'interfaccia touch e a un ambiente Windows che consente di visualizzare più finestre, eseguire lo zoom, aprire più applicazioni (esempio: telecamere per visualizzare a distanza diverse postazioni di lavoro). Possibilità di scegliere diverse dimensioni dello schermo e fornire quadri comandi remoti posizionati in vari punti strategici della cantina.



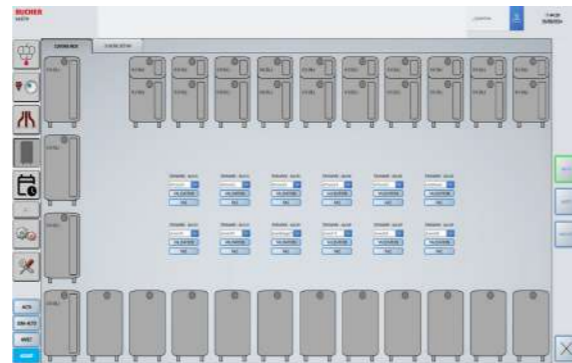
Schermata ricezione uve



Schermata pressatura e uscite dei succhi e delle vinacce



Schermata stazione di incollaggio



Schermata visualizzazione dei livelli e temperatura dei serbatoi

Pulizia ottimizzata per un consumo di acqua controllato e ridotto

- Risciacquo automatico delle tubazioni del succo e delle uve, delle apparecchiature di ricezione (ad esempio: conca).
- Risciacquo mediante sistema di vaporizzazione o ricircolo ad anello chiuso per la massima efficacia con il minimo utilizzo di acqua.
- Miglioramento e semplificazione del lavoro per questo compito, spesso svolto a fine giornata.



Ingegneria presso Bucher Vaslin



Poiché ogni progetto è unico, il servizio di ingegneria di Bucher Vaslin offre una competenza personalizzata per accompagnare il cliente in ogni fase del progetto. I nostri esperti intervengono dall'analisi delle esigenze del cliente per integrare correttamente le specificità di ogni impianto, le preferenze di lavoro e i vincoli del cliente. In seguito, viene proposta una soluzione

completamente adattata e il cliente viene accompagnato durante tutto il processo di realizzazione della soluzione personalizzata.

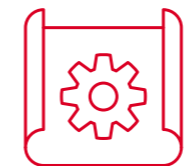


Sicurezza

- Analisi dei rischi
- Assistenza alla creazione del piano di prevenzione
- Interazione con il coordinatore della sicurezza

Adattamento prodotti

- Personalizzazione
- Modifica telaio e processo
- Automatismo e interazione supervisione

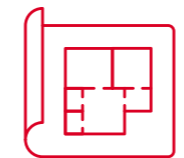


Studi

- Consulenza
- Fattibilità
- Definizione dei bisogni
- Integrazione dei processi enologici dei clienti

Progetti completi

- Integrazione globale del prodotto e del rispettivo ambiente
- Zone di circolazione
- Tubazioni
- Struttura di supporto



Realizzazione dei piani

- Piani 2D/3D
- Piano di impianto
- Interazione Genio Civile

Monitoraggio della realizzazione

- Gestione delle coattività tra i tecnici di intervento in cantiere
- Monitoraggio dei termini temporali
- Documentazione degli impianti

