

# Applicazione e analisi di un software

written by Rivista di Agraria.org | 29 novembre 2013

di Marco Sollazzo

L'introduzione di programmi informatici ha reso i processi di lavorazione più rapidi e precisi. Negli ultimi anni, in particolare, le tecnologie digitali hanno assunto una rilevanza sempre crescente rivelandosi delle importanti risorse in termini di economia, di efficienza e di produttività. Si è deciso quindi di sviluppare un software utile per la gestione e l'organizzazione di cantine, con lo scopo di risolvere i problemi legati alla documentazione cartacea, alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti e al mantenimento coerente dei processi produttivi (Fig.1).



**Fig.1** - Informatizzazione in ambiente enologico.

Enosystem è un software gestionale che si occupa dell'intero iter produttivo di un'azienda vinicola, in grado di adattarsi a qualsiasi tipologia di cantina. Enosystem, infatti, è completamente personalizzabile e configurabile alle caratteristiche funzionali e operative dell'azienda. I dati inseriti nelle varie caselle di testo (text box) vengono memorizzati in tempo reale nel database evitando così di perdere qualsiasi informazione aggiunta all'ultimo momento. L'inserimento e l'aggiornamento dei dati avviene in maniera semplice e lineare, poiché il programma è dotato di maschere grafiche "user-friendly". Risulta quindi facile da eseguire grazie all'inserimento di maschere intuitive per l'operatore incaricato.

Si costruisce così, passo dopo passo, una linea produttiva di tutto il lavoro, evitando moduli incompleti o doppie registrazioni di campi.

Enosystem è in grado di guidarci nelle fasi principali di vinificazione, in particolare nella gestione legata alle movimentazione di cantina e all'aggiornamento della lavorazione dell'uva presa in consegna (Fig.2). Le funzioni più importanti del programma riguardano la:

- Memorizzazione dell'uva entrata in cantina;
  - Creazione di schede anagrafiche per la tipologia di prodotti presenti nell'azienda;
  - Gestione dei flussi di lavoro (workflow);
  - Gestione delle varie pratiche enologiche;
  - Situazione immediata dei silos pieni e vuoti;
6. Tracciabilità e rintracciabilità del prodotto agroalimentare e di tutti gli elementi utilizzati;

Allo stesso modo viene:

- Individuato rapidamente il documento di interesse;
  - Ridotto il costo di archiviazione;
  - Ridotta capacità di ingombro e di spazio;
  - Ridotto il costo del personale;
5. Ridotto il rischio legato alla copiatura, all'incompletezza e al danneggiamento dei documenti;



**Fig. 2** - Schermata iniziale di Enosystem

Gli operatori eseguono le istruzioni presenti su un foglio di lavoro preparato dall'enologo, riportando sullo stesso il risultato effettivo dell'attività svolta. In pratica se il programma giornaliero prevede, ad esempio, la decantazione statica di un vino e l'abbassamento della temperatura oppure il trasferimento del prodotto da un silos all'altro, con le relative perdite (fecce, tubature con guarnizioni consumate, ecc.), l'operatore deve annotare sulla scheda ciò che effettivamente ha eseguito e ciò che è realmente accaduto.

Un esempio pratico è quello della maschera della ricezione delle uve (Fig.3). Il sistema genera automaticamente un identificativo utile per la tracciabilità del prodotto.

La parte inferiore è riservata all'inserimento dei dati analitici dell'uva. Sarà possibile:

- Inserire il valore del grado zuccherino e la temperatura rilevati. In automatico il programma potrà calcolare, attraverso una tabella di conversione, l'effettivo alcool potenziale e il quantitativo di zuccheri espressi in grammi/litro.

Se il valore è troppo basso, si potrà decidere con i dati alla mano se ovviare all'inconveniente correggendo il contenuto in zuccheri.

L'operatore non potrà selezionare manualmente questi ultimi due valori, perché sono calcolati specificatamente dal programma.



**Fig.3** - Ricezione delle uve.

Tuttavia, per il conseguimento di risultati soddisfacenti, è richiesto un costante e quotidiano aggiornamento di tutte le operazioni eseguite in cantina, perché se queste non vengono annotate oppure vengono riportate in maniera inesatta, si rischia di perdere tutta la tracciabilità e rintracciabilità o di avere dei dati falsati. Comunque, in ogni momento, si può accedere alle maschere specifiche del programma ed effettuare le classiche operazioni di aggiornamento o di correzione.

*Marco Sollazzo, laureato in Tecnologie Alimentari ed Enologiche, Curriculum Viticoltura ed enologia presso la Facoltà di Agraria di Viterbo, ha conseguito la laurea magistrale in Scienze viticole ed enologiche interateneo presso la Facoltà di Agraria di Torino, discutendo la tesi "Valutazione delle condizioni analitiche del test di minicontatto e impiego di biopolimeri per la stabilizzazione tartarica dei vini". [Curriculum vitae >>>](#)*

#### **La vite**

Tecniche di coltivazione e potatura

Autori vari - Mulino Don Chisciotte

Geografia della vite, il clima, il terreno, impianto, palificazione, fili e tendifilo, potatura, scelta del vigneto, innesti e portainnesti...

[Acquista online >>>](#)

