

GERENCIADOR DE ATIVIDADES DE CANTINA - VINÍCOLA

João Paulo Antunes de Souza

INTRODUÇÃO

A cantina de uma vinícola é o espaço onde ocorre a produção de vinhos, sucos e derivados de uva e vinho. A elaboração dos produtos envolvem uma série de atividades que necessitam de um monitoramento constante e controle diária do processo de fermentação e insumos no qual será adicionado ao produto, estes devem ser acompanhados visto que determinaram a efetividade da elaboração e a qualidade do produto, especialmente porque a legislação brasileira especifica que tipo de intervenções pode-se fazer e parâmetros que se deve seguir, isto é, vinho e derivados deste e da uva são amparados pela lei e a mesma instrui o que se enquadra no processo produtivo.

As etapas de elaboração de vinho exigem que se acompanhem o processo desde o recebimento da uva, onde se analisa o grau de sanidade da uva (boa ou ruim), o glucométrico (teor de açúcar), a quantidade e rendimento de mosto (suco que irá se produzir a bebida), no processo fermentativo, a densidade e temperatura são controladas diariamente, pois a levedura que realizará a transformação de açúcares em álcool necessita para sua adaptação, desenvolvimento e reprodução de um ambiente adequado, somente assim poderá se saber que tipo de medida de controle e quando se realizará a mesma. Além das análises químicas de acidez fixa e volátil, grau alcoólico, açúcares, S02 livre e total, dentre outras determinará a qualidade e especificidade do produto diante da legislação vigente. Assim, o gerenciador de atividades de cantina foi pensado como uma alternativa para minimizar possíveis problemas, visto que, nas etapas de produção da bebida, necessita-se de um rigor muito grande no controle produtivo. O presente projeto tem como objetivo desenvolver uma ferramenta que otimize o processo produtivo de vinho e derivados da uva e do vinho, facilitando a produção, minimizando os possíveis erros, oferecer maior controle e ajudando na tomada de decisões, além de possibilitar uma ótima visibilidade e clareza dos envolvidos no processo.

Palavras chaves: *Gerenciador de cantina, ferramenta para controle de vinificação, Wine management.*

JUSTIFICATIVA

O projeto foi desenvolvido diante da necessidade de se ter um melhor controle em cantinas, pois erros que ocorrem nesta, comprometem todo o processo produtivo e consequentemente o produto. Assim, o gerenciador de atividades de cantina, foi pensando com a finalidade de ser um facilitador na produção de vinhos e derivados deste e de uvas, minimizando os possíveis erros, oferecer maior controle, clareza, visibilidade e ajudando na tomada de decisões.

OBJETIVOS

O presente projeto tem como objetivo desenvolver uma ferramenta que otimize o processo produtivo de vinho e derivados da uva e do vinho, facilitando a produção, minimizando os possíveis erros, oferecer maior controle e ajudando na tomada de decisões, além de possibilitar uma ótima visibilidade e clareza dos envolvidos no processo.

MATERIAIS E MÉTODOS

Procedimentos metodológicos

REFERENCIAS