**Escopo**

Utilizar sensores de temperatura e umidade em adegas e vinícolas para controle de qualidade do vinho.  
O sensor fará a medição de valores de temperatura e umidade em diferentes momentos do dia, funcionando 24/7. Ele coletará os dados medidos e alimentará em tempo real um banco de dados, que fará a comparação dos valores coletados com os diferentes momentos do dia.  
Após a medição e avaliação das informações, um plano de controle será traçado para que possa reduzir (ou mesmo eliminar) o desperdício de mercadoria.

**Premissas**

Será de responsabilidade do cliente:

* Providenciar ar condicionado, umidificador e desumidificador;
* Internet com Wi-Fi;
* Manutenção periódica dos aparelhos acima citados
* Gerador ou outra solução para a falta de energia
* Separação dos vinhos na adega de acordo com classificação

Será de responsabilidade da empresa:

* Manutenção periódica dos sensores (dentro do pacote de assinatura mensal)
* Sensores em pontos estratégicos (o suficiente para uma medição completa e total do ambiente)