

diwine



# INTEGRANTES



Arthur  
Gabriel



Cauê  
Ghelfi



Felipe  
Magalhães



Gabriel  
Gonçalves



Giulia  
Carmona



Karen  
Almeida

# ÁREA DE SEGMENTO



- Sistema de monitoramento utilizando diversos tipos de sensores



# Maturação de vinho Brasil

- Variedade de uvas
- Clima diversificado
- Altitude



# Recipientes para maturação



- Barril de carvalho
  - Tanques de aço
  - Ovos concretos
- 

# Qual o problema?



- Variações climáticas;
- Degradação de componentes;
- Reações químicas indesejadas;
- Perda de aroma, cor e sabor

# Objetivo

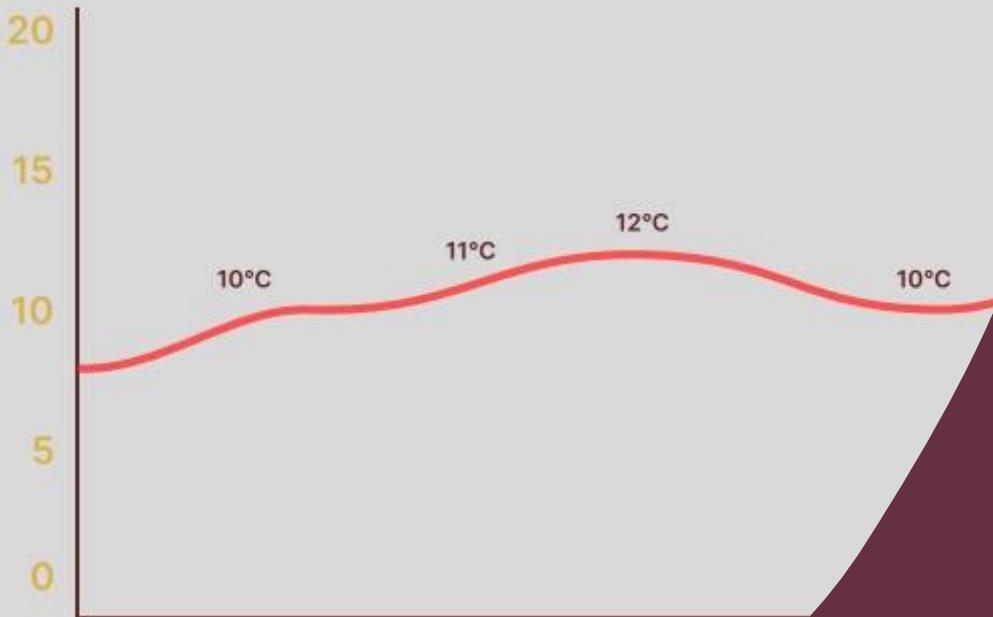
- Implantação do sistema
- Maior qualidade do vinho



ID: 01020304

SETOR 1 - VINHO BRANCO

Temperatura Atual: 14°C



## Solução proposta

- Sistema fácil
- Manuseio simples
- Acesso remoto
- Sensores com alta precisão

# Diagrama de Negócios

## PROBLEMA

Perda da qualidade dos vinhos pelo mau armazenamento no processo de maturação.

## RELATÓRIO

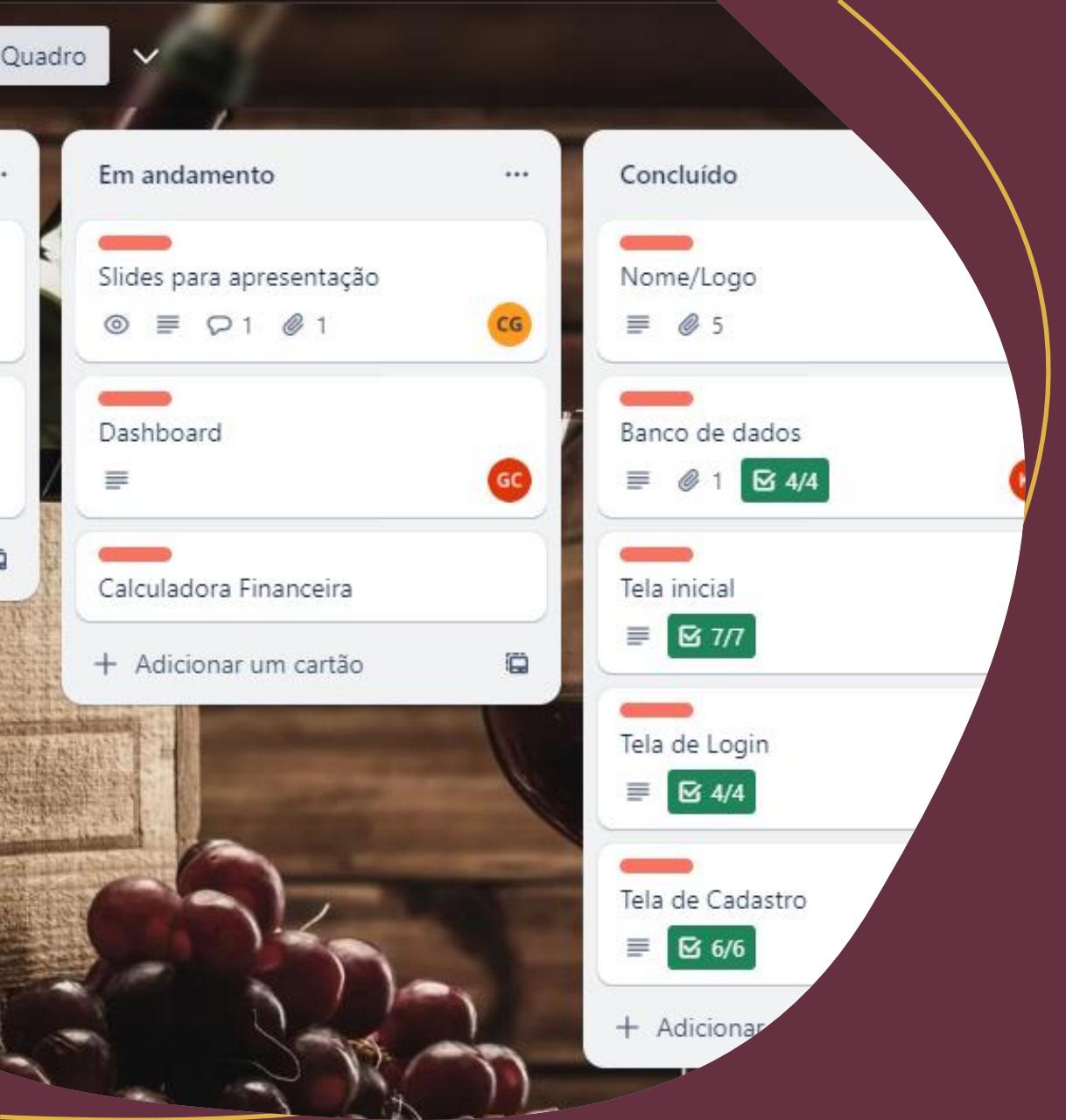
Identificar as necessidades e problemas do cliente e apresentar uma oportunidade apropriada.

## IMPLEMENTAÇÃO

Sistema de monitoramento para visualizar as condições médias do ambiente.

## RESULTADO

Aumento na qualidade de vinhos gerando maiores lucros e fidelização de clientes.



# Ferramenta de gestão

Utilizamos o TRELLO para auxiliar no planejamento, execução e monitoramento do projeto.

# Site institucional

diwine

SENSORES

BENEFÍCIOS

CONTATO

ACESSO A CLIENTES

## CONTROLE A MATURAÇÃO DO VINHO COMO NUNCA ANTES

É essencial preservar o vinho contra a oxidação e contaminação de microorganismos. Assim, o enchimento é um procedimento essencial para proteger o vinho da oxidação e para manter o nível de SO<sub>2</sub> dentro da barrica nos valores desejados.

[SAIBA MAIS](#)



# DIWINE, UMA FERRAMENTA ÚNICA PARA OS ENÓLOGOS



## REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO NA ADEGA

Com o Sistema de Monitorização da Maturação da DIWINE, esse desperdício pode ser reduzido em até 80%



## AUMENTO DA RENTABILIDADE

O Sistema permite uma redução nos custos de monitorização quer a nível de investimento quer a nível de custos recorrentes.



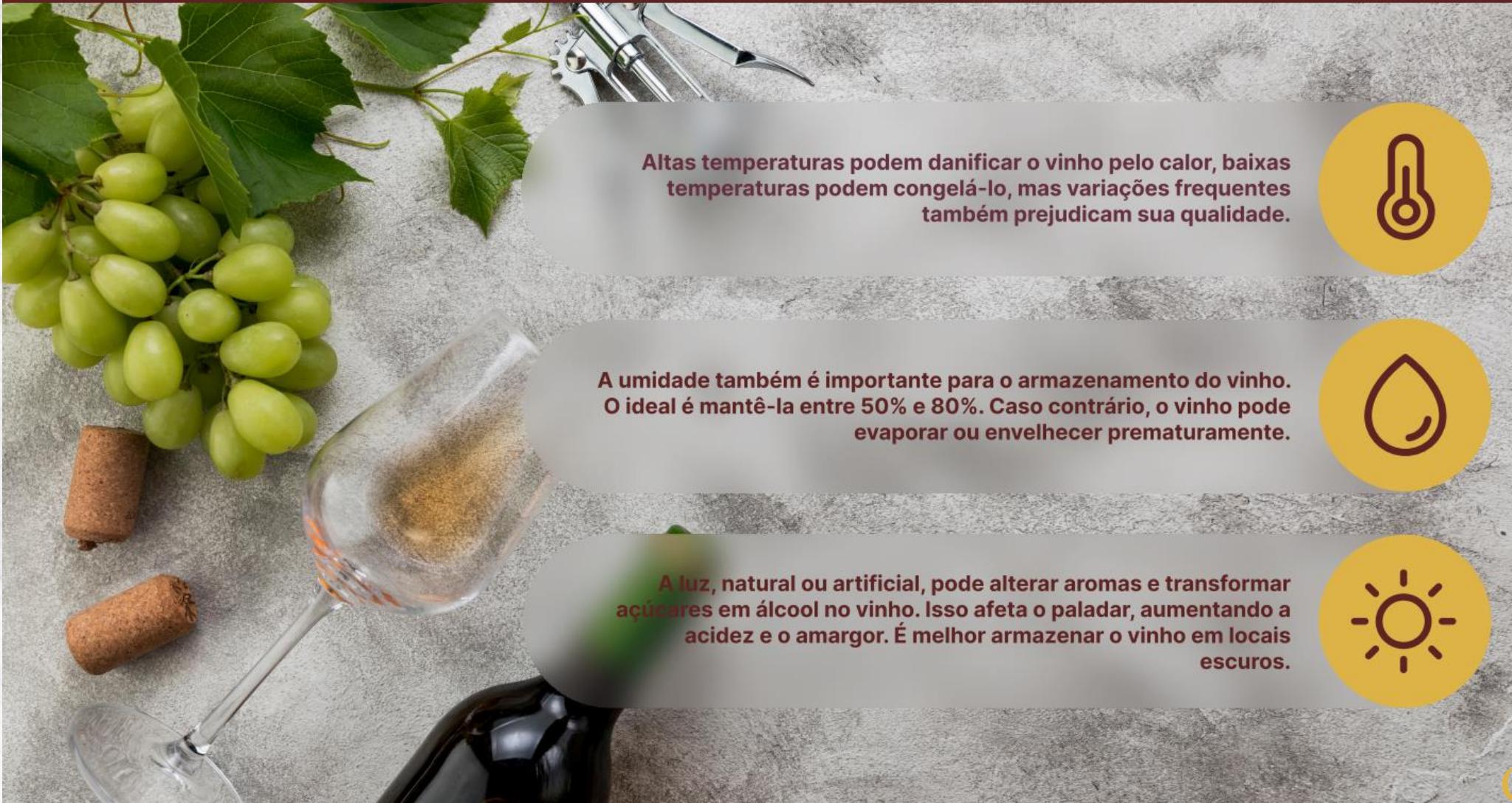
## OTIMIZAÇÃO DE TEMPO

Com o sistema instalado, não é necessária a habitual fiscalização, todas as tarefas associadas a este processo de monitorização manual são automatizadas

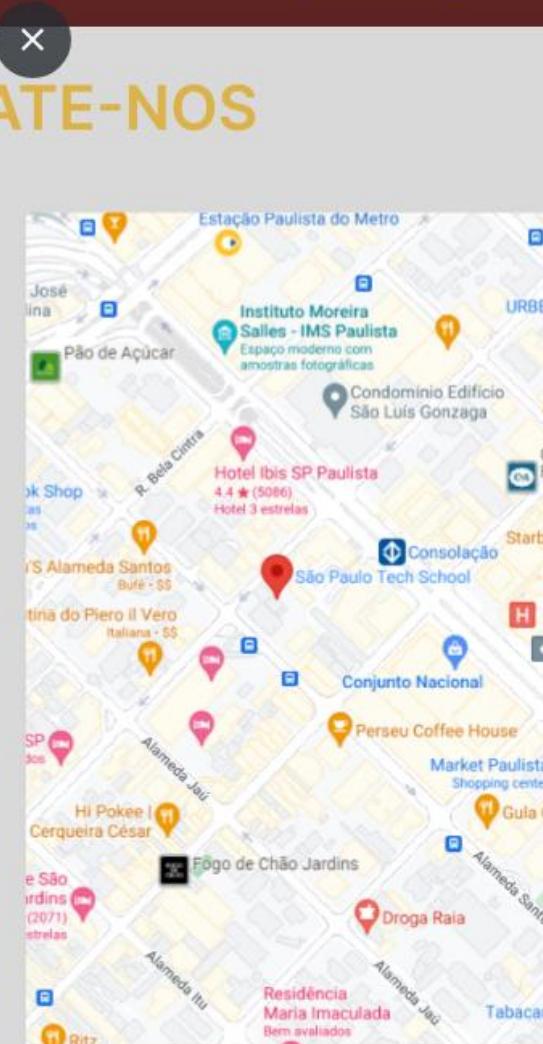
---

*A DIWINE desenvolve e fornece soluções remotas e em tempo real totalmente integradas para a monitorização inteligente do processo de maturação.*

*Através de tecnologia proprietária, composta por Hardware (sensores) e Plataforma de Visualização, a DIWINE providencia soluções precisas e exatas para um acompanhamento com impacto relevante na eficiência operacional, assim como para que o enólogo possa conduzir a vinificação precisamente como deseja.*

[SENSORES](#)[BENEFÍCIOS](#)[CONTATO](#)[ACESSO A CLIENTES](#)

diwine



**CONTATE-NOS**

Nome \*

Email \*

## Celular \*

Nome Da Empresa

CNPJ

Qual tipo de organização representa?

Seleccione...

- [Selecionar...](#)
  - [Universidades / Academias](#)
  - [Produtores de vinho](#)
  - [Vendedor / Distribuidor de produtos](#)
  - [Media / Imprensa](#)
  - [Outros...](#)

Mensagem

**ENVIAR**

diwine

TENHA O CONTROLE DA  
MATURAÇÃO DOS SEUS VINHOS  
COMO NUNCA ANTES!

REDES SOCIAIS







ACESSE PARA CONTINUAR



USER ID



INSIRA SEU E-MAIL



SENHA



CONFIRME SUA SENHA

CADASTRAR-SE

JÁ POSSUI UMA CONTA?

LOGIN

diwine



INSIRA O E-MAIL CADASTRADO

UM CÓDIGO SERÁ ENVIADO PARA SEU E-MAIL  
CONFIRMAR SUA IDENTIDADE

INSIRA SEU E-MAIL

ENVIAR CÓDIGO





CRIAR NOVA SENHA

INSIRA SUA NOVA SENHA

SENHA

CONFIRMAR A SENHA

CADASTRAR



# Olá, José!

## SELEÇÃO DE AMBIENTE



SETOR 1 - VINHO BRANCO

ID: 01020304



SETOR 2 - TINTO

ID: 05060708



SETOR 3 - ROSÉ

ID: 05060708



CRIAR NOVO AMBIENTE



 VOLTAR



ADICIONAR FOTO DE CAPA

Nome do Ambiente:

Tempo da maturação

05 ▾ Março ▾ 2030 ▾

Tempo de Atualização

selecione...  
10 minutos  
15 minutos  
30 minutos

Tipo do barril

selecione...  
Barril de Carvalho  
Tanque de Aço  
Ovo de Concreto

Tipo de vinho

selecione...  
Branco  
Tinto  
Rosé

CRIAR

diwine



ID: 01020304



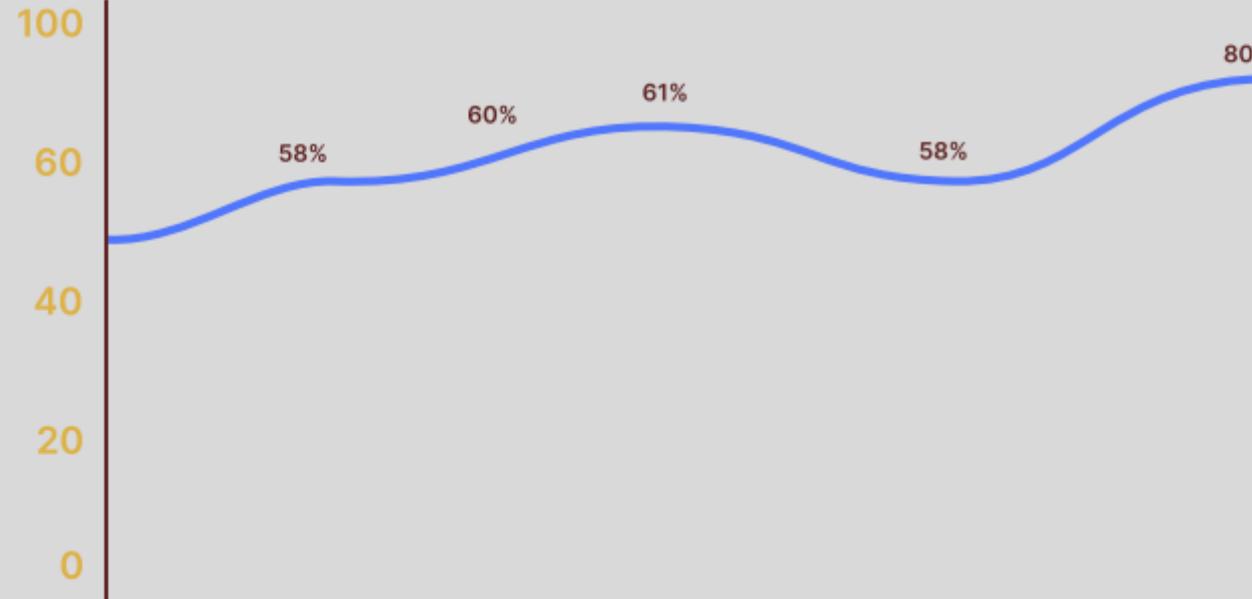
**SETOR 1 - VINHO BRANCO**

Em maturação desde  
05/03/2018



**Umidade Atual: 80%**

Tipo do barril  
Madeira de Carvalho



Tempo de Atualização  
30 minutos

Tipo do Vinho  
**BRANCO**



Média de Umidade  
**63%**

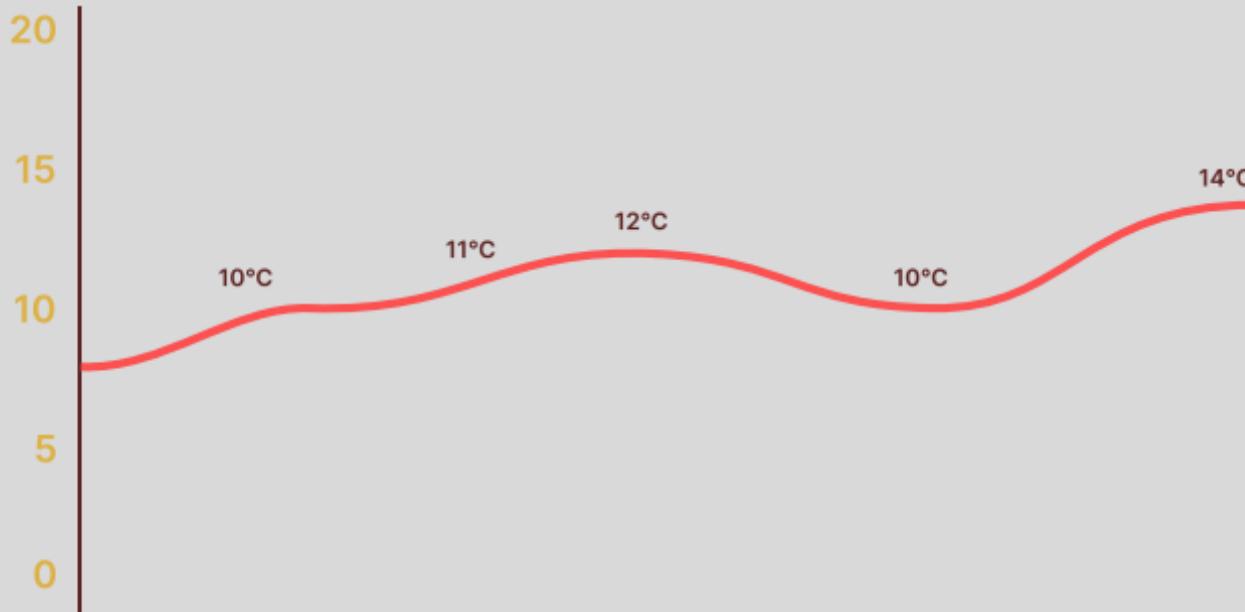
diwine



ID: 01020304

## SETOR 1 - VINHO BRANCO

Temperatura Atual: 14°C



Em maturação desde  
05/03/2018

Tipo do barril  
Madeira de Carvalho

Tempo de Atualização  
30 minutos

Tipo do Vinho  
BRANCO

Média de Temperatura  
12°C

diwine



UMIDADE

TEMPERATURA

LUMINOSIDADE

SAIR

MEU PERFIL



**José da Silva**  
ID: 01232000

## EMPRESA

---

**Nome fantasia:** Diwine & CIA

**CNPJ:** 25798482000106

**Início do contrato:** 05/03/2018

## PESSOAL

---

**CPF:** 555.555.555-55

**Cargo:** Técnico de Manutenção

**E-mail:** caueghelfi@vinhoscia.com

**Celular:** +55 (11) 94002-8922

diwine

# Calculadora financeira

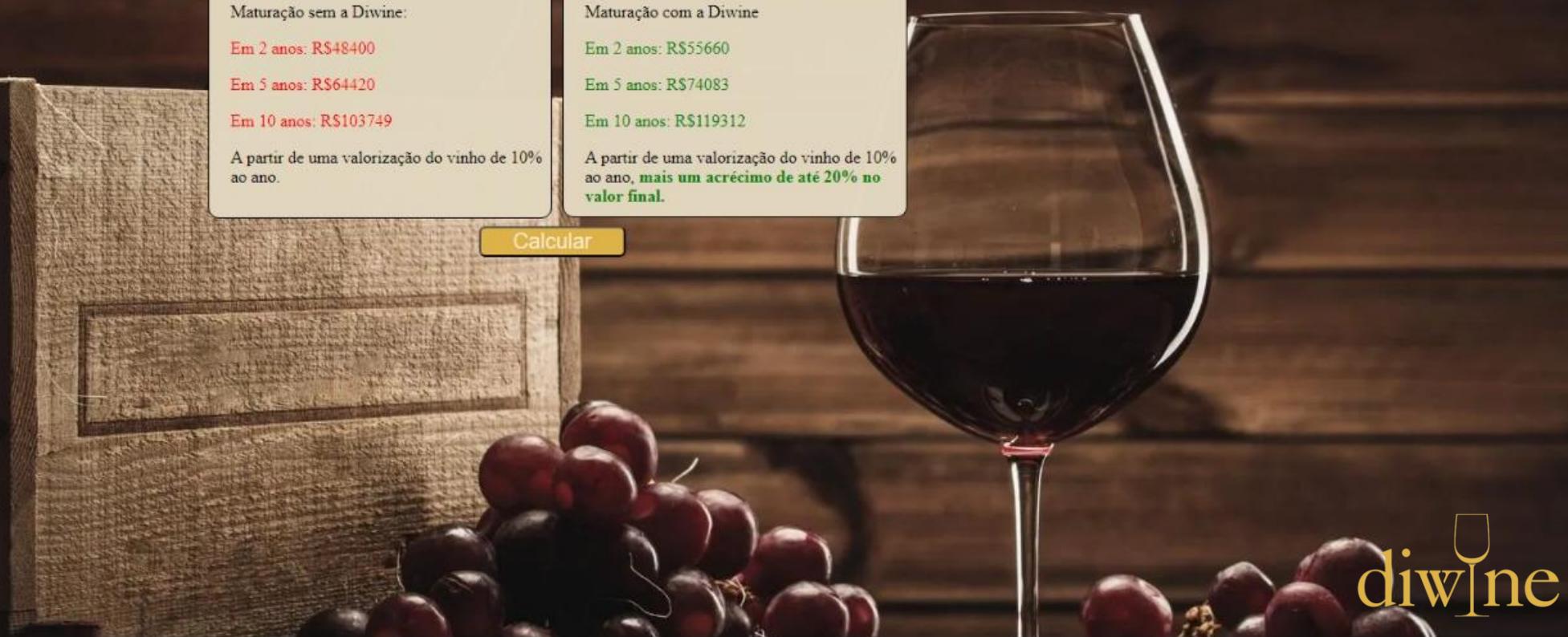
A screenshot of a web-based calculator for wine investment. The calculator has a red header bar with input fields for 'Valor Inicial do Barril de Vinho' (4000) and 'Quantidade de Barris' (10). Below the header is a yellow bar stating 'Em média a valorização do vinho seria:' followed by two columns of results. The left column, 'Maturação sem a Diwine', shows values for 2, 5, and 10 years. The right column, 'Maturação com a Diwine', shows values for 2, 5, and 10 years, with a note about an additional 20% final increase. A 'Calcular' button is at the bottom.

| Maturação sem a Diwine | Maturação com a Diwine |
|------------------------|------------------------|
| Em 2 anos: R\$48400    | Em 2 anos: R\$55660    |
| Em 5 anos: R\$64420    | Em 5 anos: R\$74083    |
| Em 10 anos: R\$103749  | Em 10 anos: R\$119312  |

A partir de uma valorização do vinho de 10% ao ano.

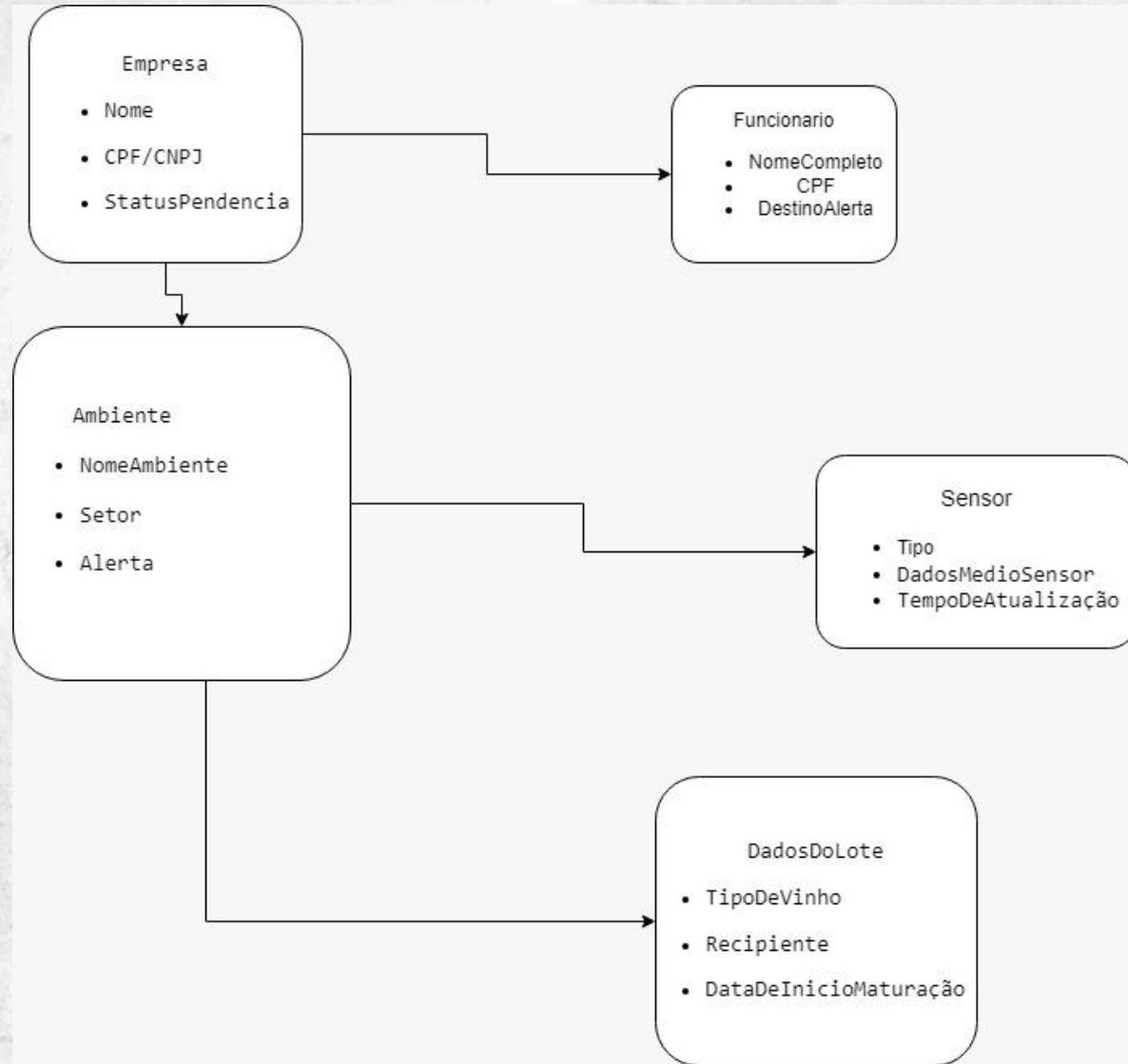
A partir de uma valorização do vinho de 10% ao ano, **mais um acréscimo de até 20% no valor final.**

**Calcular**

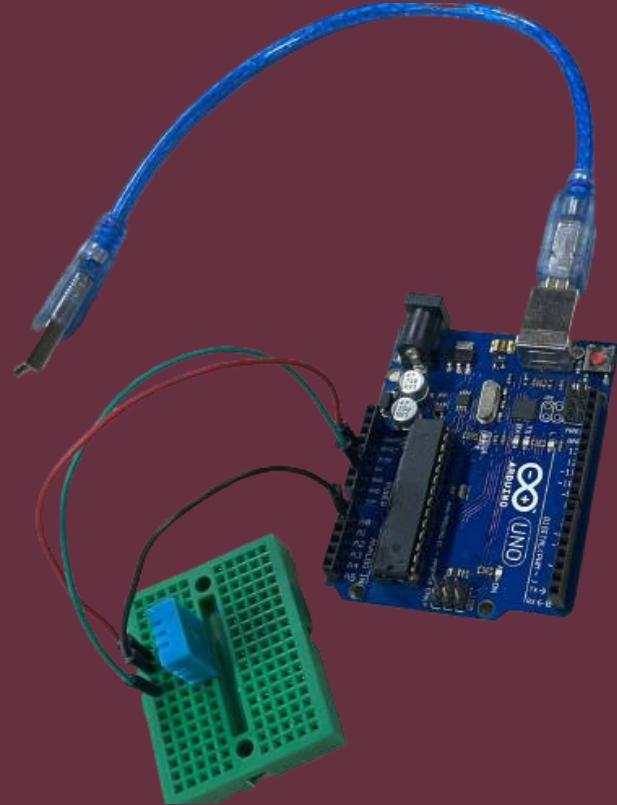


diwine

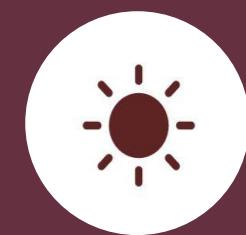
# Banco de dados



# SENSORES



- Umidade
- Luminosidade
- Temperatura



# CONCLUSÃO

A nossa expectativa é aumentar a qualidade e faturamento dos nossos clientes.





Obrigado

“A vida é curta demais  
para beber vinhos ruins.”

Johann Wolfgang von Goethe

diwine