Introdução

O nosso objetivo é controlar a temperatura e umidade ambiente de adega de vinhos.

Problema

* Perca de vinhos, por falta de controle na temperatura e umidade;
* Com a perca dos vinhos as empresas perdem o lucro estimado;

Solução

* Desenvolver o software que controle a umidade e temperatura de vinho para diminuir a margem de prejuízo.
* Desenvolve um software para automatizar a contagem dos vinhos em estoque.

**Quem sofre com esse problema?**

Os donos de adega, pois com a perca excessiva de vinhos isso pode ter um déficit negativo no lucro.

**Este problema tende a aumentar ou diminuir?**

Aumentar, pois com a oscilação de temperatura isso pode afetar a safra de vinho.

**Quanto custa este problema?**

Isso pode ser caro, dado pesquisado no último ano (2018) o prejuízo da safra foi estimado em R$ 216 milhões levando em conta em conta a redução de 4,8 milhões de garrafas de vinhos e espumantes vendidos a preço médio de R$ 45,00.

**Existe demanda de mercado?**

Sim, as adegas de vinhos refrigeradas, mas o custo dela é muito alto e só refrigera os vinhos e não faz o controle ideal que o vinho necessita.

**Já existe algum movimento para resolver o problema?**

Sim, já possui algumas adegas com o sistema avançado.

**Já existe alguma tecnologia para resolver o problema?**

O sistema de refrigeração termoelétrico,as adegas termoelétricas funcionam basicamente com um sistema que absorve o calor interno por meio de uma placa de cerâmica e depois o expele, fazendo com que lá dentro a temperatura se mantenha de 10 a 12º C. São indicadas para lugares que não fazem tanto calor, pois podem não conseguir alcançar a temperatura interna ideal se a externa estiver muito elevada.