



Cliente: Albet i Noya S.A.T
Nº de empleados: 28
País: España
Sector: Vinícola
Partner: IFR GROUP

Perfil del cliente: Desde 1979 dedicada a la elaboración de vinos y cavas ecológicos situándose a la cabeza de las empresas vinícolas dedicadas al cultivo ecológico. En Sant Pau d'Ordal (Barcelona) Albet i Noya trabaja bajo la peculiaridad del cultivo biológico y la agricultura tradicional, velando para obtener la máxima calidad de vinos y cavas ecológicos.

Software y servicios
Microsoft Dynamics AX sobre SQL Server

Hardware
IBM

Para más información sobre otros casos de éxito de Microsoft, por favor visite:
www.microsoft.com/casestudies

El sector vinícola del cultivo ecológico bajo Microsoft Dynamics AX.

“Microsoft Dynamics AX nos permitió consolidar la información de nuestro negocio.”

D. Antoni Albet, Director de Sistemas, Albet i Noya S.A.T

De las 101 hectáreas de tierra que controla Albet i Noya, 76 se dedican exclusivamente al cultivo de la viña. Como todos los suelos viníferos los de Can Vendrell se encuentran sobre un lecho de piedra calcárea, una tierra permeable pero con buena capacidad de retención de humedad. Otros factores que contribuyen a definir la implantación específica de los diferentes tipos de viñas son la orientación, las horas de sol, la humedad y la altura del terreno. Para automatizar la calidad de las variedades que se cultivan en Can Vendrell, se han considerado los mejores terrenos para la maduración idónea de cada una de ellas.

Mientras Xarel·lo, Macabeo y Parellada son variedades que tradicionalmente se han plantado en el Penedés sin interrupciones, otras variedades fueron reintroducidas en Can Vendrell por la familia Albet i Noya a principios de los años 80. Los vinos de Albet i Noya están presentes en toda Europa, EEUU y Japón.



Situación

La aplicación debía adaptarse a las características de Albet i Noya con el objetivo que sus usuarios no acusaran el cambio, desde la nomenclatura utilizada hasta la unificación de funcionalidades en una misma pantalla.

El cultivo ecológico

En los viñedos de Albet i Noya se siguen los sistemas tradicionales de formación, como son los de vaso en poda de cabezas y para cepas emparradas, la espaldera o cordón en poda Royat. Se labra la tierra para airearla y se trituran los sarmientos. Cuando el forraje que se sembró a principios de otoño es suficientemente alto, se siega y se deja secar quince días, pasados los cuales se incorpora al suelo como abono natural. En primavera se intensifican los tratamientos para prever posibles enfermedades. Más adelante, entrado el verano, se vuelve a proteger la cepa contra el gusano de la uva y el mildew, sin apartarse del calendario que establece el Servicio de Protección Vegetal, confeccionado individualmente. El proceso de elaboración de los diferentes tipos de vino es uno de los momentos más delicados. Las prensas neumáticas extraen suavemente el jugo de la uva evitando dañarla. La piel, los huesos y el rampejo son partes vegetales de las que no se ha de esperar nada si se quiere un vino fino. Cuidar durante muchos días del control de la temperatura mientras reposan en los depósitos los mostos que se maceran con su propia piel; hacer con pulcritud el desmangado de los futuros vinos y espumosos, sangrar y prensar los negros macerados en un punto óptimo son parte del mismo con que Albet i Noya elabora sus vinos. Las barricas de roble y las cúpulas de piedra de la bodega Xapallà, así como los pequeños depósitos de acero inoxidable y los datos analíticos, conforman la envoltura

para respetar todo el potencial que da la uva. Cada variedad recibe sus propios procesos de elaboración siguiendo los métodos tradicionales en su elaboración. El rigor con que se llevan a cabo todos los trabajos queda garantizado por el estricto control de cuatro consejos: El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCAIE), el Consejo Regulador de la DO Penedés, el Consejo Regulador del Cava y el Consejo Regulador de la DO de Cataluña.

Solución

IFR Group desarrolló para Albet i Noya una solución basada en el programa de gestión empresarial Microsoft Dynamics AX y que engloba todos los módulos necesarios para la gestión de la empresa vinícola dedicada a la distribución, logística y embotellado de sus vinos y cavas. Este software que pasa a llamarse IFR WINE nace como respuesta a las nuevas necesidades de Albet i Noya en el campo de la empresa vinícola, al igual que Albet i Noya, están en un proceso de reconversión a nuevas tecnologías y revisión de procesos para ser más competitivos y dar respuestas a las exigencias del mercado. IFR WINE es un programa de gestión integral (ERP) que combina la potencia de Microsoft Dynamics AX con los desarrollos y adaptaciones realizadas para Albet i Noya.

IFR WINE lleva el control de toda la gestión de la empresa vinícola desde:

Módulo gestión de fincas: Viñas, parcelas, operarios, tratamientos, maquinaria y control de costes.

Módulo recogida: Productores, auto facturas, básculas, refractómetro, procesos administrativos, tickets.

Módulo gestión de Bodegas: Prensa, coupages, trazabilidad, laboratorios, control de fermentación, tolvas, costes.

Módulo de producción: Lista de materiales, stocks, procesos, órdenes de producción. Lotes, líneas, embotellado.

Módulo comercial-administrativo: Gestión de compras, ventas, gastos, comandas, campañas, expedición, facturación, contabilidad, gestión financiera, gestión analítica, gestión presupuestaria, comisionistas, inventarios, control de stocks, trazabilidad total de todos los procesos, documentación oficial DAA, gestión de libros IIEE y Agricultura.

Todo ello ha permitido integrar en un mismo entorno de trabajo todos los procesos, agilizando los flujos de información y evitando duplicidad tanto en la introducción de los datos como en su posterior análisis. IFR WINE tampoco olvida las características propias del sector que requiere agilidad y facilidad en el uso de muchos de sus procesos, sin perder a la vez la fiabilidad y la consistencia de la información obtenida.

La aplicación ha sido diseñada para cubrir todas las necesidades funcionales del sector aprovechando la potencia y versatilidad de Microsoft Dynamics AX, logrando la plena satisfacción del cliente. IFR GROUP ha diseñado personalizaciones y módulos adaptados por el implantador como Fincas, básculas, bodegas, crianza, cava y embotellado, proceso comercial administrativo, diario de trabajos, documentos oficiales.

Fincas: Control de Fincas, variedades, trabajos, tratamientos, maquinaria, procesos, costes y preparado para GIS, Sistemas de Información Geográfica para su control gráfico de posición física de cepas y variedades, etc. Posible toma de

datos Online mediante PDA's. Mediante el exhaustivo control de costes se puede controlar los rendimientos por hectáreas, por operario, por variedad, etc.

Báscula: Una vez realizada la vendimia la uva recogida se transporta y se registra para los siguientes procesos: transportistas, control de embalajes (cajas, palets), tickets de entrada y salida de báscula, documentación oficial de la báscula. Después de pesar la uva se regenerará el pedido de compra que permitirá registrar la entrada en los diferentes almacenes (prensas) permitiendo al sistema continuar con el proceso.

Bodega: Una vez descargada la uva en el proceso anterior y depositada en una prensa, mediante el registro del albarán de compra de IFR WINE, se gestionan los siguientes procesos: Entrada en Bodega, fermentación, Coupage, tratamientos, analítica, costes.

Crianza y embotellado: El vino a granel sale de su almacén y pasa, dependiendo de cómo se quiera comercializar por los siguientes procesos. En el embotellado interviene el vino, la botella, el corcho, los operarios, las máquinas. Para el paso a barrica el vino a granel se prepara para su crianza, interviene el trabajo de los operarios, los tratamientos específicos, la maquinaria y el control de costes.

Proceso del Cava: Tiraje y Rima: El vino a granel se va a utilizar para convertirlo en cava por lo que se embotella en envases específicos de cava (tiraje) y se posiciona en horizontal (rima) para su segunda fermentación y convertir el vino en cava. Intervienen en este proceso (botella, vino, tapón provisional, etc.)

Clarificación: Procedimiento en el que las botellas de cava se colocan cabeza abajo y cada día se da un octavo de vuelta para que "las madres" producidas en la fermentación se queden en el cuello de la botella para su posterior eliminación, preparándolas así para el proceso de degüelle.

Degüelle: Se liberan de cada botella de cava los residuos del proceso de la fermentación, se añade licor de expedición con su grado de incidencia dependiendo si es nature, brut, seco, semi-seco, etc., y se prepara para el destino definitivo del cava a punto de etiquetar. En este proceso intervienen las botellas de cava, el corcho definitivo y el licor de expedición, etc.

Etiquetado: Proceso para etiquetar y numerar las botellas para su posterior comercialización. Intervienen en este proceso: botellas de cava, etiquetas, contra etiquetas, cápsulas, etc.

Documentación: En todos estos procesos se originan distintos documentos para el departamento de Agricultura, Hacienda (impuestos especiales) y Denominación de Origen confeccionándose automáticamente a partir de los distintos procesos que los provocan por lo que no es necesario repetir la operación aparte. Albet i Noya dedica especial atención a todos aquellos procesos en la elaboración de sus vinos y cavas ya que afectan a la calidad de sus caldos y cavas producidos y comercializados. El departamento de control de calidad analiza estrictamente todos sus procesos en la elaboración del vino y el cava, asegurando que el producto cumpla los requisitos de calidad esperados.

Asimismo, se controla continuamente la conservación del vino y el cava en sus instalaciones y revisa minuciosamente todos sus procesos.

Albet i Noya investiga continuamente para mejorar la calidad de sus productos siguiendo siempre los métodos tradicionales de la elaboración del los mismos disponiendo en todo momento de la última tecnología con este fin. Asegurar la mejor condición de sus vinos y cavas.

Beneficios

Trazabilidad: La trazabilidad requiere en el sector agroalimentario una especial atención además de un método específico y concreto que ayude a la capacidad de seguimiento de un producto a lo largo de la cadena de suministro. Todo ello implica un procedimiento a seguir desde la llegada de la uva hasta el resultado final (vino o cava) Desde la identificación de todas las variedades del vino que elaboran y embotellado, hasta el transporte en todas las fases de la cadena de suministro. Gracias al software IFR WINE se aplica y registra números de identificación, lotes, etc., en toda la cadena de suministro de forma que se garantice una relación entre ellos y los datos relativos a la trazabilidad del producto.

IFR WINE consigue la identificación individualizada de la trazabilidad para cada uno de los procesos de la producción vinícola. Esta codificación permite unificar los criterios de codificación y evitar errores en envíos.

Control de calidad:

. Control de la trazabilidad y control de calidad real de todas las transacciones.

. La unidad de todos los procesos del negocio.

. La unidad de todos los módulos para una única gestión.

El software para vinos y cavas:

La nueva tecnología software ha permitido ver aumentada la productividad y la

calidad de la empresa además de su eficacia ya que facilita la gestión a los usuarios, evita trasposos de información inútiles, agiliza los flujos de información y en consecuencia garantiza la trazabilidad.

IFR WINE ayuda a mejorar el servicio que durante tres décadas ha dado Albet i Noya.