

# MAGNUM CUVERIE

## L'entrée des moûts

Origine, cru, pressoir, qualité, etc...

## Les assemblages

Suivi journalier des remarques, comparatifs relationnels

## La fermentation

La chaptalisation à sec ou avec liqueur  
Suivi des fermentations

## Consultation

Consultation en temps réel de la composition d'une cuve  
Consultation des mouvements en amont et en aval

## Les mouvements & traitements

Déplacements de vins, sous tirage  
Traitement des vins  
Changement de stage

## Saisie adaptée

Le ouillage  
La fermentation Malo lactique  
Gestion des lies

## Editions

Liste des mouvements de vins  
Historiques complets  
Liste des traitements par cuve, par date

## Analyses

Saisie et mémorisation des analyses de cuve par stade



## LES POINTS FORTS

- ◆ Simple d'utilisation
- ◆ Multi sociétés
- ◆ Adapté à votre activité