Kelyan & Delta Sistemi

Specializzate nella realizzazione di soluzioni che migliorano l'efficienza e il costo dei processi aziendali

presentano

SYMPOSIUM

La soluzione software, basata su Arca Evolution, specifica per la gestione delle Aziende Vitivinicole.

Symposium nasce dalla collaborazione tra **Kelyan Spa** e **Delta Sistemi Srl** per ottimizzare l'organizzazione e l'efficienza delle Aziende Vitivinicole e Cantine Sociali.

Dall'attività in vigna e/o conferimento delle uve alla vinificazione, alla compilazione dei documenti e dei registri di cantina, allo stoccaggio, alla commercializzazione dei prodotti, **Symposium** è uno strumento in grado di agevolare e semplificare il sistema gestionale - organizzativo delle aziende vitivinicole in tutte le sue fasi.

© Copyright Kelyan Spa & Delta Sistemi Srl

VANTAGGI

- **Informazioni Real Time:** tutti i dati aziendali sono disponibile da PC.
- **Modularità:** personalizzazione in base a ruoli ed esigenze aziendali.
- **Efficienza:** velocizzazione di processo, piena visibilità e fruibilità delle informazioni.
- **Interfaccia Grafica Windows:** semplice nell'utilizzo, ideale per ottenere pianificazioni, proiezioni, andamenti aziendali ed altre attività relative al controllo di gestione.
- **Completa Integrazione** con gli **applicativi standard Arca Evolution** basati su Microsoft SQL Server.
- **Completa integrazione** con le **applicazioni di produttività** individuale Microsoft Office.

SYMPOSIUM

La soluzione permette alle aziende vitivinicole di **soddisfare le esigenze specifiche del settore**, quali:

- Tenuta dei registri di carico/scarico ed imbottigliamento.
- Gestione del regime IVA agricoltura.
- Gestione della vendita al dettaglio di vino confezionato o sfuso.
- Gestione dei vuoti e delle cauzioni gestione delle Accise.
- Lavorazione per imbottigliamento, condizionamento, confezionamento
- Tracciabilità e rintracciabilità tramite lotti entrata/uscita.
- Cantina Sociale: gestione conferimenti, libro soci, etc.

© Copyright Kelyan Spa & Delta Sistemi Srl

SYMPOSIUM: MODULI DI COMPONIMENTO

Perché scegliere Symposium?

Modulo **Base** e **Fasi di Lavorazione**

Modulo **Conferimenti e Libro Soci**

Modulo **Export – Telematico Accise**

Gestione del **Quaderno di Campagna**

Modulo **Vinificazione**

Modulo **Commercializzazione**

Gestione **Parco Clienti** e **Analisi dei Dati**

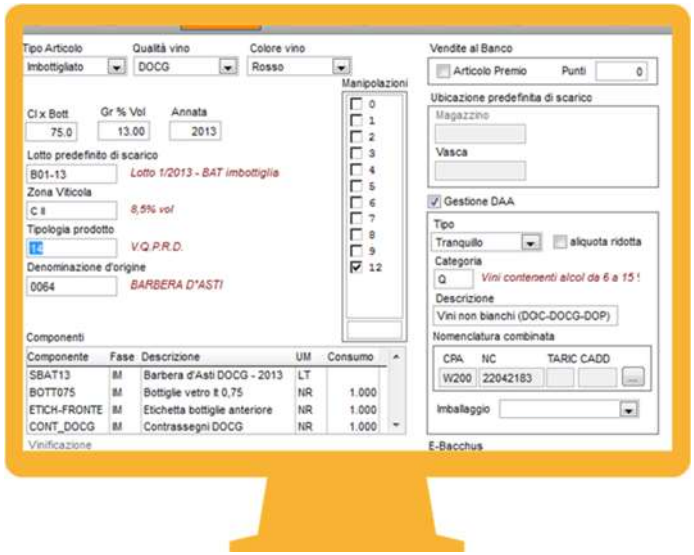
Soluzione Gestionale **Arca Evolution**

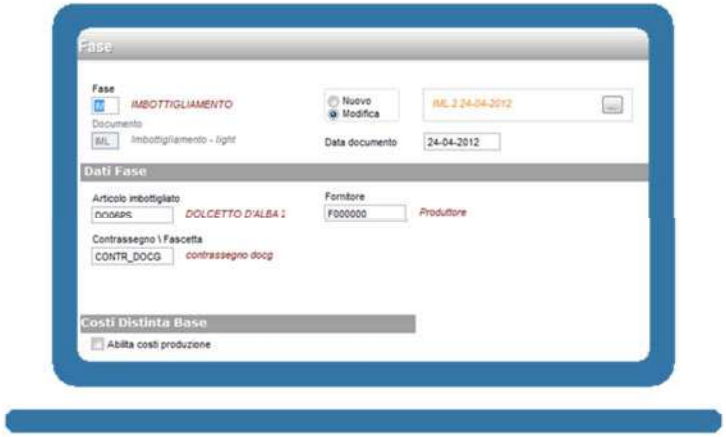
© Copyright Kelyan Spa & Delta Sistemi Srl

MODULO BASE & FASI DI LAVORAZIONE

Il **Modulo Base** di **Symposium** presenta le seguenti funzionalità:

- IVA Regime Agricoltura, se presente modulo contabilità di Arca Evolution.
- Anagrafica articoli, configurazione personalizzata dei documenti e tabelle correlate.
- Stampa registro di carico/scarico, imbottigliamento e bilancio annuo di cantina.





Le operazioni eseguite in cantina, identificate da precise caratteristiche, ripetute più volte su prodotti differenti verranno identificate e codificate come Fasi di lavorazione.

La procedura, utilizzando il documento parametrizzato all'interno della fase, genererà un nuovo documento all'interno della Gestione Documenti.

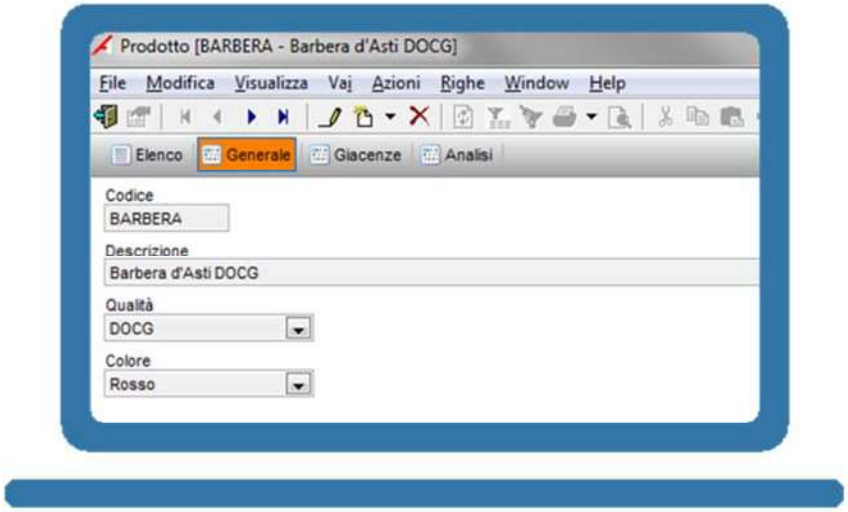
Un esempio è sicuramente l'**imbottigliamento** dove il vino sfuso deve essere scaricato per poi rientrare in magazzino come imbottigliato. Tutto questo deve anche produrre il "Registro di Imbottigliamento".

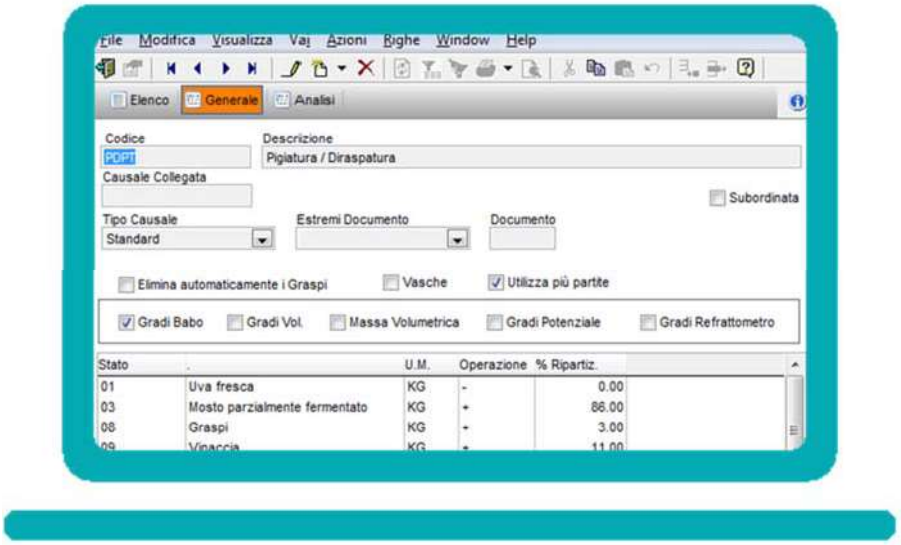
© Copyright Kelyan Spa & Delta Sistemi Srl

MODULO VINIFICAZIONE

Il **Modulo Vinificazione** di **Symposium** si occupa della gestione della movimentazione dei prodotti vitivinicoli, dall'acquisto/conferimento dell'uva in cantina fino all'inserimento del vino atto alla vendita nel Registro di Vinificazione.

Il processo di **Vinificazione** si compone di una serie di passaggi che vengono registrati dal sistema gestionale tramite specifiche causali; Il **Registro di Vinificazione** viene redatto automaticamente dal programma.





Uno dei cardini del Modulo Vinificazione è rappresentato dalla definizione delle causali con le quali si definiscono i **processi di carico-scarico** all'interno degli stati del prodotto.

© Copyright Kelyan Spa & Delta Sistemi Srl

MODULO VINIFICAZIONE

Movimento Standard, Arricchimento, Assemblaggio e Tracciabilità

All'interno del **Modulo Vinificazione** vengono gestite le diverse tipologie di movimentazione, tra cui i **movimenti standard**, l'**arricchimento**, l'**assemblaggio** e la **tracciabilità**.

Esempio di **Movimento Standard**: la procedura presenta i dati come da parametrizzazione e l'utente compila i valori. Il risultato sarà di carico e/o scarico dei vari stati.

La **Tracciabilità**, gestita sia per la Vinificazione che per la Commercializzazione, organizza la movimentazione attraverso la gestione dei Lotti.

© Copyright Kelyan Spa & Delta Sistemi Srl

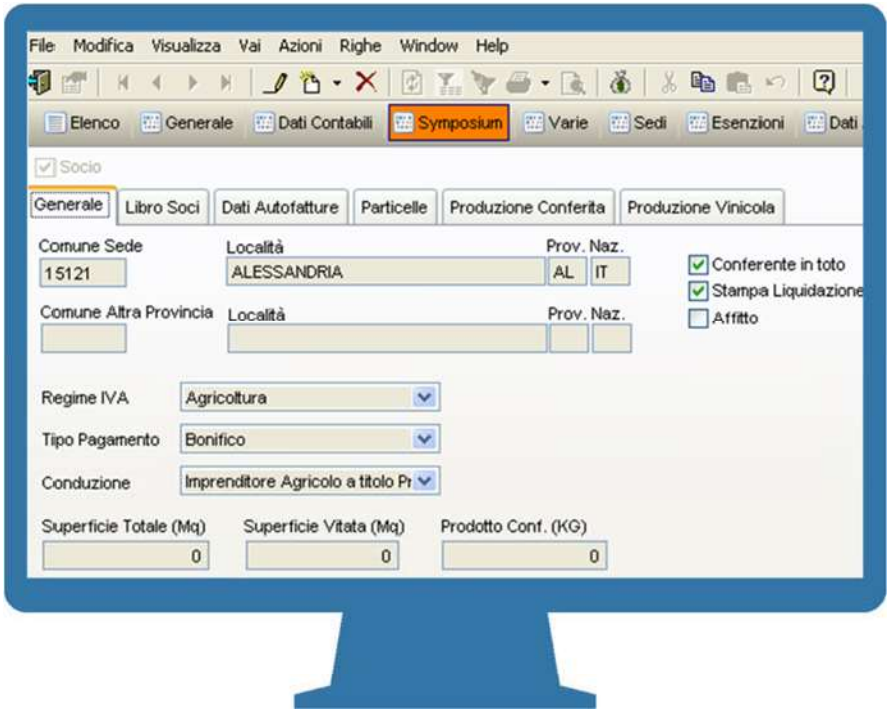
MODULO CONFERIMENTI & LIBRO SOCI

Il **Modulo Conferimenti** si preoccupa di affrontare alcune problematiche dalle Cantine Sociali quali:

- **Pagamento delle uve ai soci** con l'indicazione di prezzi e formule per la valorizzazione delle bollette, stampa del prospetto - liquidazione con le bolle valorizzate e l'estratto conto del socio.
- **Il libro soci** con la stampa delle variazioni intervenute durante l'anno e quella completa del conteggio dei soci e del capitale sociale.
- **Denunce delle uve.**

Comprende alcune caratteristiche generali del fornitore e/o socio, quali il regime Iva, il tipo di pagamento, i dati relativi alla gestione del libro soci e i dati delle autofatture.

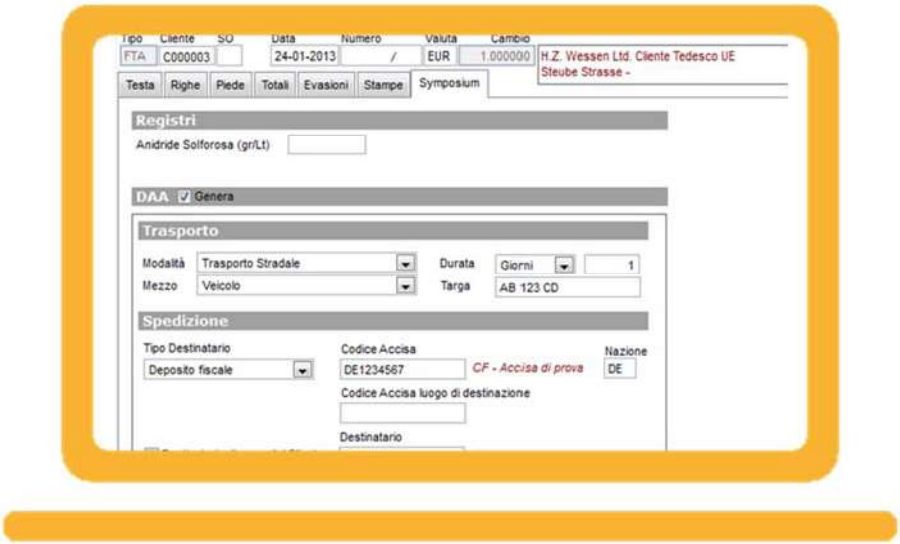
Inoltre, l'archivio contiene tutte le informazioni relative alle singole particelle catastali del socio, con la tipologia del vitigno impiantato e la data di impianto.



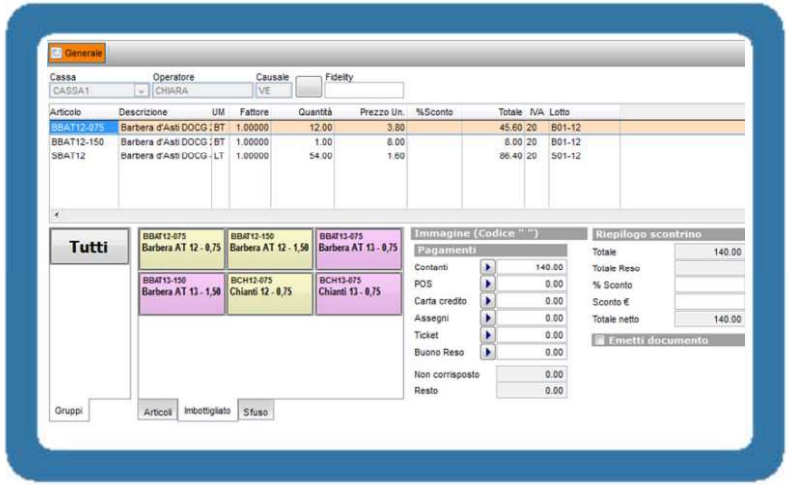
© Copyright Kelyan Spa & Delta Sistemi Srl

MODULO EXPORT & COMMERCIALIZZAZIONE

Il processo di **Export** è soggetto a particolari regole: Symposium gestisce le **vendite all'Estero** attraverso l'invio in formato telematico di tutte le comunicazioni necessarie.



La **Commercializzazione** dei prodotti può avvenire tramite l'emissione dei documenti (DDT, Fatture, etc.) o la vendita al banco (corrispettivi).



© Copyright Kelyan Spa & Delta Sistemi Srl

GESTIONE PARCO CLIENTI & ANALISI DEI DATI

- Gestione contatti clienti, potenziali clienti e fornitori.
- Pianificazione strategie marketing.
- Segmentazione ed analisi clienti.
- Automazione forza vendita.
- Gestione mailing listi per comunicazioni a clienti.
- Gestione contatti fiere ed eventi.
- Analisi del portafoglio prodotti.
- Politica degli approvvigionamenti.
- Performance dei fornitori.
- Situazione finanziaria.
- Decisioni di produzione.
- Gestione scorte e magazzino.

Tutto viene supportato da uno strumento di controllo e misurazione intuitivo, grafico, pratico, completo, disponibile in ARCA Evolution.
I dati sono disponibili on line in modalità riservata, quindi consultabili fuori sede.

SOLUZIONE GESTIONALE ARCA EVOLUTION

- Contabilità generale e IVA.
- Contabilità analitica.
- Ratei e Risconti.
- Bilanci, riclassificazioni, adempimenti annuali.
- Solleciti di pagamento.
- Gestione dei flussi finanziari.
- Distinta base.
- Lotti e matricole.
- Gestione delle email.

KELYAN

PRESENTA

SYMPOSIUM

Settore

SYMPOSIUM è la soluzione software basata su Arca Evolution sviluppata da **Delta Sistemi** e **Kelyan** per la gestione delle aziende vitivinicole.
Il prodotto è stato sviluppato sulla base della ventennale esperienza di **Delta Sistemi** nel settore vitivinicolo con il verticale Arca Vino basato su Arca Professional.

Nasce per ottimizzare l'organizzazione e l'efficienza delle aziende vitivinicole e Cantine Sociali, dall'attività in vigna e/o conferimento delle uve alla vinificazione, alla compilazione dei documenti e i registri di cantina, allo stoccaggio, alla commercializzazione dei prodotti

Perchè Symposium

Nell'antica Grecia il **SYMPOSIUM** era una pratica conviviale che seguiva il banchetto durante il quale gli ospiti intonavano canti e si dedicavano ad intrattenimenti di vario genere.
Durante il simposio a differenze di quanto avveniva durante il banchetto si beveva abbondantemente **VINO**.

Il cliente "tipo" e le sue esigenze

• **Dimensioni**: la soluzione *Symposium* si adatta bene alle aziende operanti nel settore vitivinicolo di dimensione medio – piccola (fino a 10-15 pdl).
Questo target conta in Italia migliaia di aziende distribuite pressoché in tutto il territorio (decine di migliaia)

• **Perché un'azienda dovrebbe avere bisogno di *Symposium***:

- la prima esigenze che un'azienda di questo settore deve soddisfare è la tenuta dei registri obbligatori propri del settore. Molte volte questi registri vengono tenuti in forma cartacea o dalle associazioni di categoria.
- gestione del regime Iva Agricoltura
- gestione telematizzazione delle Accise
- gestione dell'eventuale punto vendita (sempre più diffuso)
- gestione delle fasi di lavorazione relativa alla vinificazione e all'imbottigliamento integrate con il gestionale senza bisogno di distinta base
- se Cantina Sociale: gestione conferimenti, libro soci ecc.

“Vocabolario” del settore

Alcune parole chiave:

- **vinificazione**: processo biochimico di trasformazione dell’uva in vino. Il processo prevede degli step intermedi che producono dei semilavorati o scarti (mosto, vinacce, graspi ecc.)
- **uva fresca, graspi, mosto, vino atto, mosto concentrato rettificato ecc**.: si tratta dei prodotti, materia prima o stadi intermedi che entrano in gioco e/o che vengono generati dal processo di vinificazione. Ad esempio i graspi sono gli scarti dell’uva (è la parte “vegetale”)
- **feccia**: in enologia è il residuo depositato dopo la fermentazione del vino
- **imbottigliamento:** il vino sfuso viene messo “in bottiglia” (in realtà per bottiglia si intende qualsiasi contenitore al di sotto dei 64 lt)
- **accise**: imposta sulla fabbricazione che grava tra gli altri sui prodotti alcolici
- **etichette – contrassegni**: alcuni vini devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri recipienti di capacità non superiore a cinque litri, muniti, a cura delle ditte imbottigliatrici, di un **contrassegno** di stato. Esso è fornito di una serie e di un numero di identificazione.

Per altre curiosità leggere ***http://it.wikipedia.org/wiki/Glossario_del_vino#F***

La soluzione

Symposium è composto dai seguenti moduli:

- Base/Fasi di lavorazione
- Vinificazione
- Vendita al minuto
- Dichiarazioni Vitivinicole
- Esportazione-Telematico Accise
- Catasto Vigneti - Conferimenti Uve - Libro Soci *(specifico per le cooperative)*

Da piano di sviluppo sono previsti anche i moduli:

- Quaderno di campagna
- Vuoti/Cauzioni

La soluzione - prerequisiti

Il modulo BASE di Symposium richiede i seguenti moduli di Arca Evolution:

- **documenti**
- **magazzino**
- **lotti**
- **import-export documenti**
- **contabilità** (*solo se si vuole gestire l'IVA Agricola*)

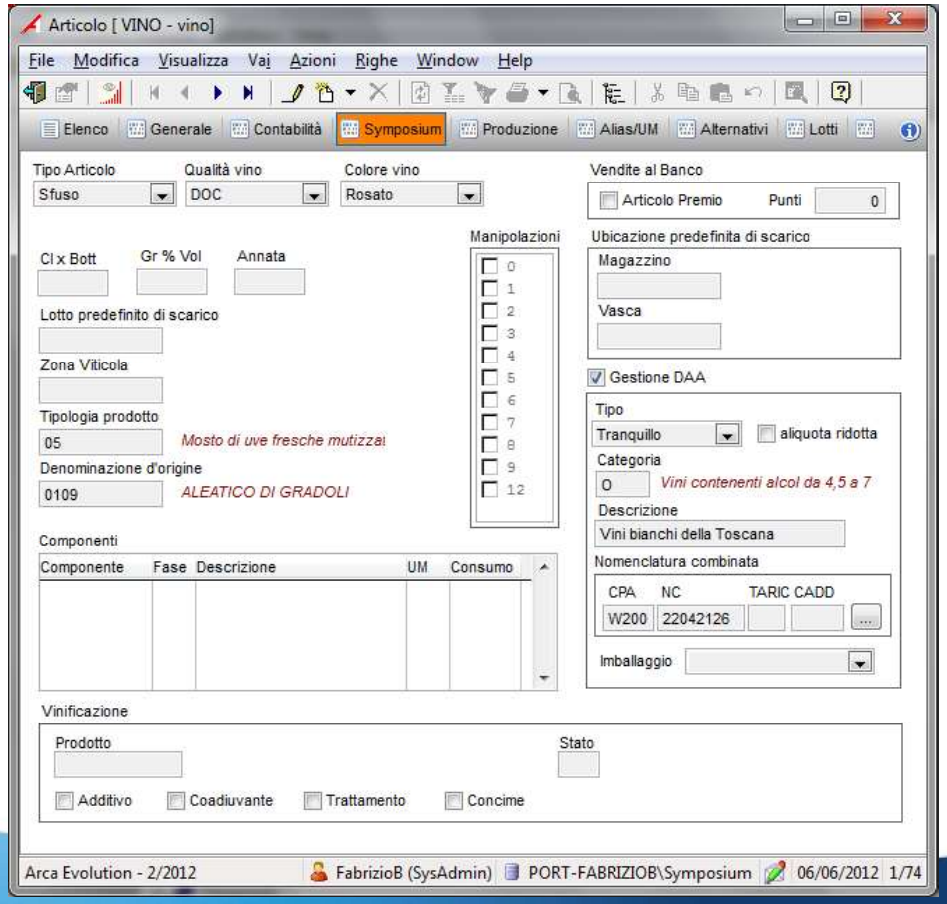
Il modulo VENDITE AL MINUTO richiede il modulo **Vendite al banco** di Arca Evolution ed il modulo BASE di Symposium.

Tutti gli altri moduli di Symposium richiedono il modulo BASE.

Modulo: Base

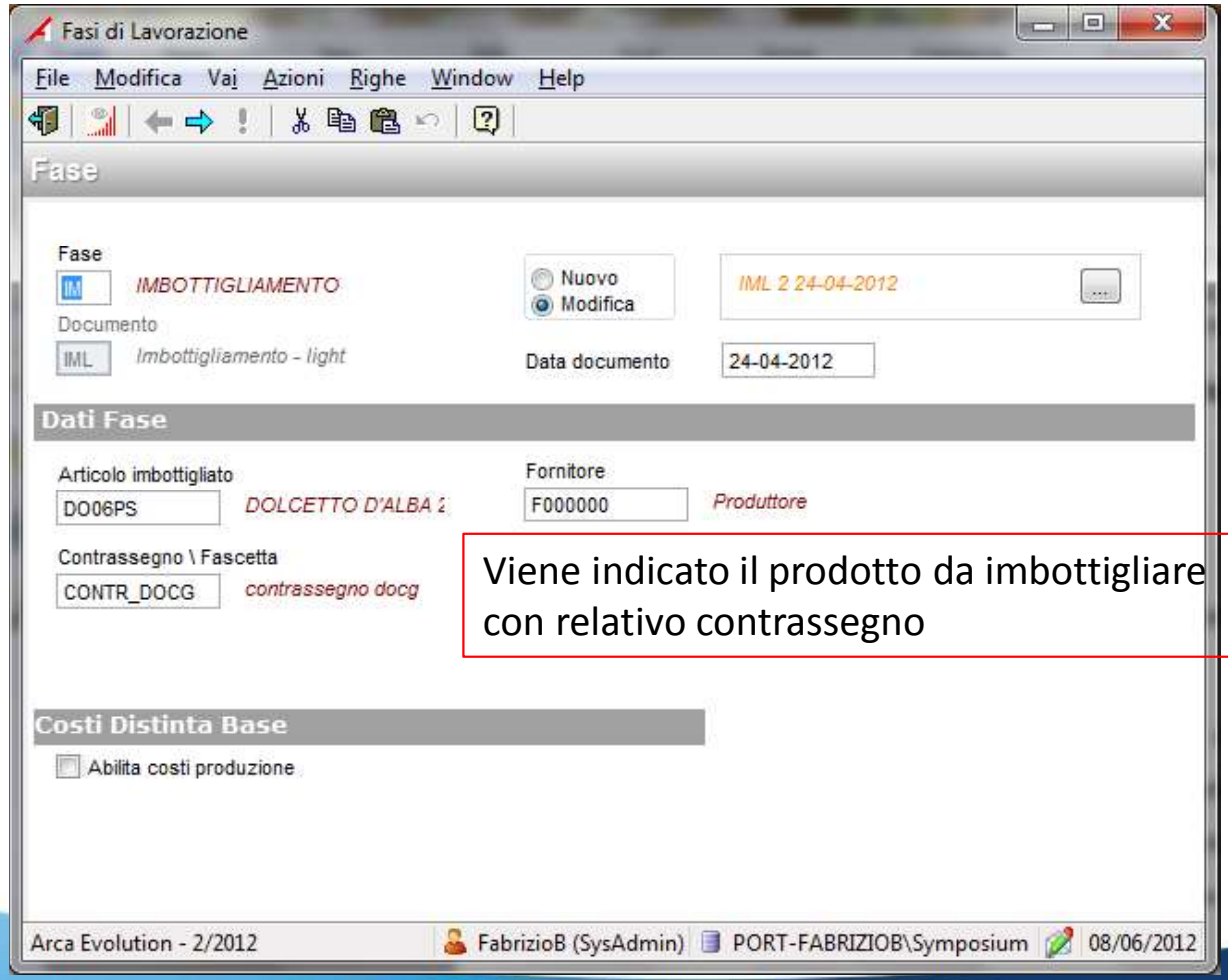
Il modulo Base di Symposium presenta le seguenti funzionalità:

- IVA Regime Agricoltura" (a.34 DPR 633/72) (se presente modulo contabilità di Arca)
- anagrafica articoli, configurazione documenti personalizzata e tabelle correlate
- stampa registro di carico/scarico, imbottigliamento e bilancio annuo di cantina (r.CEE 884/01 a.13).



Modulo Base: fasi di lavorazione

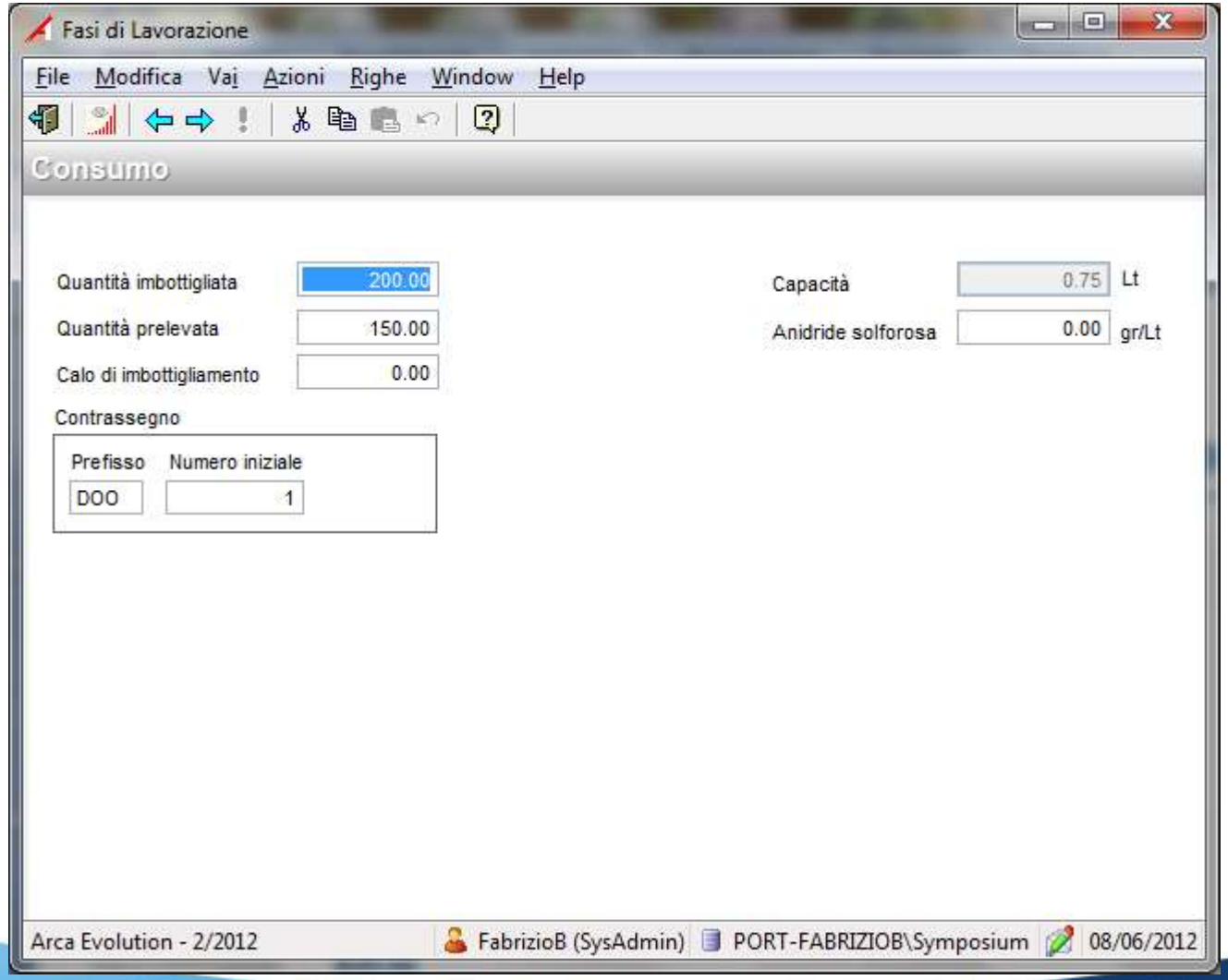
L'imbottigliamento è la fase successiva alla vinificazione ed è anch'esso regolato da movimenti di carico e scarico che vengono fatti in cantina. Le aziende devono produrre il registro di imbottigliamento



Viene indicato il prodotto da imbottigliare con relativo contrassegno

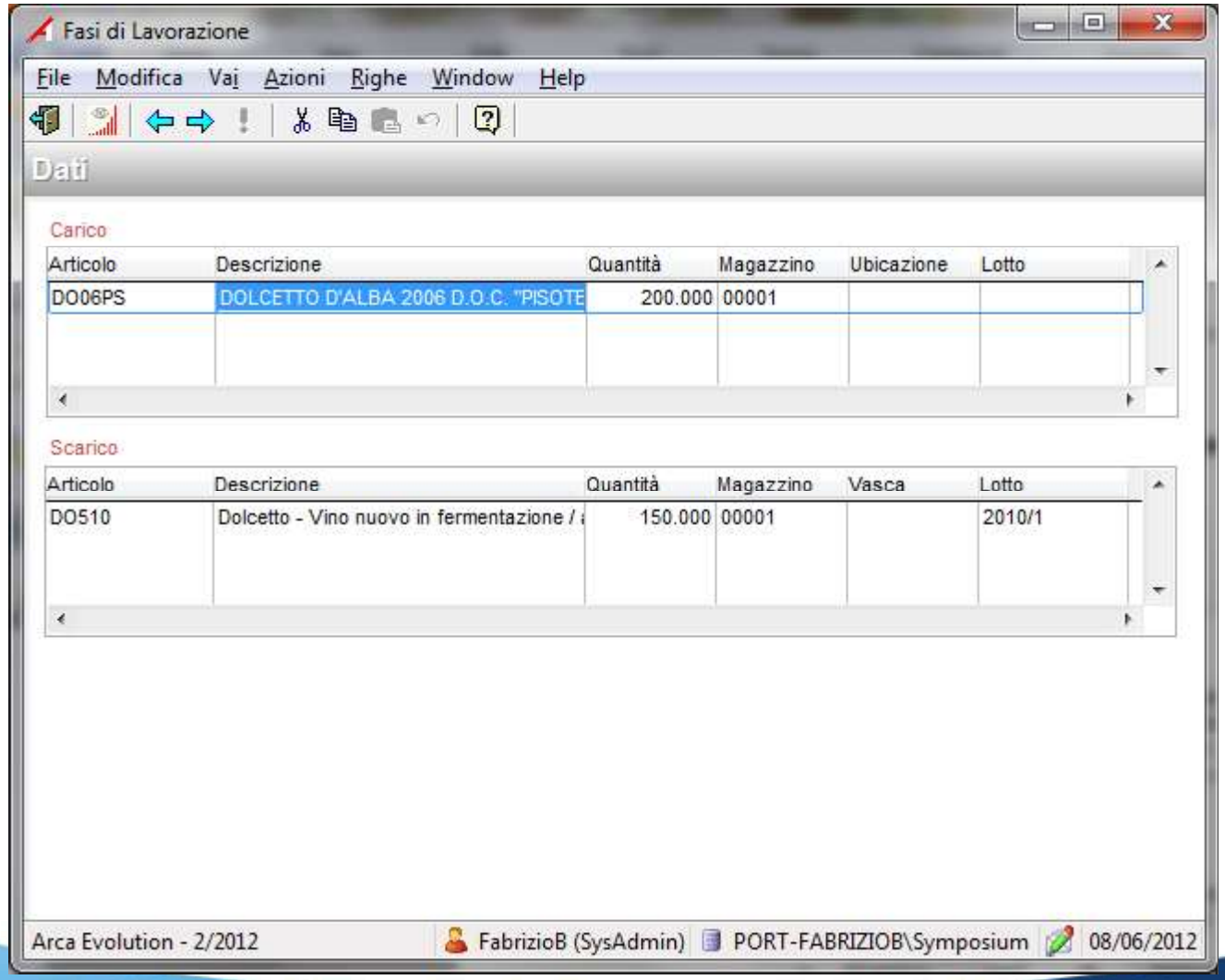
Modulo Base: fasi di lavorazione

Imbottigliamento - Consumo



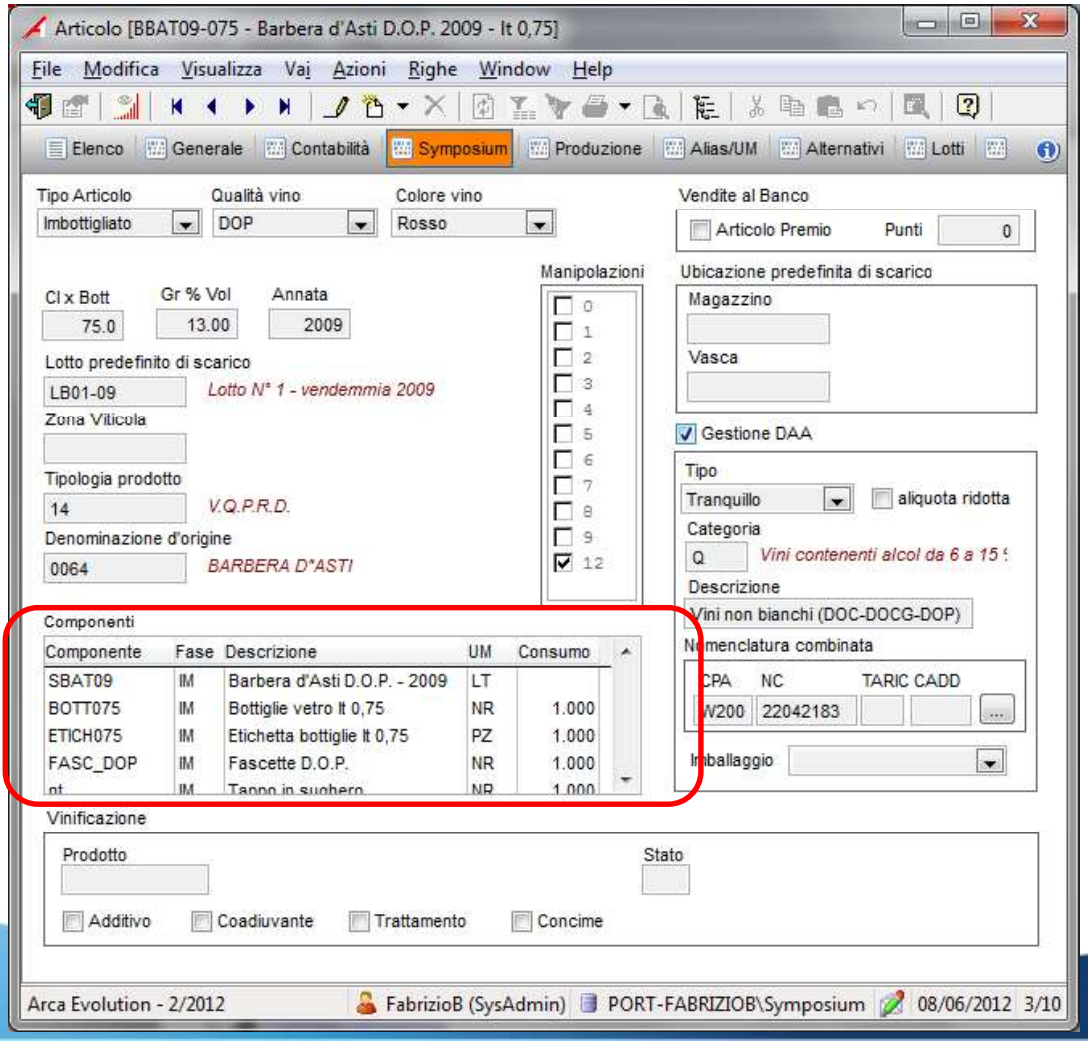
Modulo Base: fasi di lavorazione

Imbottigliamento - Dati



Modulo Base: fasi di lavorazione

Imbottigliamento – Distinta base Symposium.
Se nell'articolo imbottigliato è presente la distinta dei componenti in fase di imbottigliamento verrà proposto lo scarico anche di questi articoli



Modulo Base: fasi di lavorazione

Ci sono poi operazioni eseguite in cantina identificate da precise caratteristiche che vengono ripetute più volte su prodotti differenti: passaggio a D.O.C., taglio dei vini, imbottigliamento, condizionamento…
Queste operazioni verranno identificate e codificate come Fasi di lavorazione.
La procedura, utilizzando il tipo documento parametrizzato all'interno della fase, genererà un documento all'interno della Gestione documenti.

Imbottigliamento – Commercializzazione: registri

Registro di Imbottigliamento dal 16/12/2008 al 31/12/2008

N°Riga	Data Operaz.	Colore	Z.Viticola	Lotto	Descrizione Vino	Manipol.	Vino Prelev. (Litri)	Vasca Prelievo	Capacità (Litri)	Numero Recipienti	Vino Imbott. (Litri)	Cali Imb. (Litri)	Fascette DOC Contrassegni DOCG	Attestato di Idoneità
2.968	16/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	68,000		34,000	2	68,000			3130/2008 del 03/09
2.969	16/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	20,000		20,000	1	20,000			2374/2008 del 21/05
2.970	16/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	25,400		25,400	1	25,400			2374/2008 del 21/05
2.971	16/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	81,230		27,076	3	81,230			2374/2008 del 21/05
2.972	16/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	34,000		34,000	1	34,000			2374/2008 del 21/05
2.973	16/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	54,000		54,000	1	54,000			2374/2008 del 21/05
2.974	16/12/2008	Rosso	C II	L6508	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1	1.130,000	A173	0,750	1.440	1.080,000	50,00		220/2008 del 22/01
2.975	16/12/2008	Rosso	C II	L6508.	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	725,000	A173	0,750	960	720,000	5,00		3129/2008 del 03/09
2.976	16/12/2008	Bianco	C II	LV170CO08	VINO DA TAVOLA BIANCO	1	28,000		28,000	1	28,000			
2.977	16/12/2008	Rosso	C II	LV169VTRPBA	VINO DA TAVOLA ROSSO	0	202,000	V169	20,000	10	200,000	2,00		
2.978	16/12/2008	Rosso	C II	LV164BA07	VINO DA TAVOLA ROSSO	0	19,500		19,500	1	19,500			
2.979	16/12/2008	Rosso	C II	LV164BA07	VINO DA TAVOLA ROSSO	0	34,000		34,000	1	34,000			
2.980	16/12/2008	Rosso	C II	LV164BA07	VINO DA TAVOLA ROSSO	0	54,000		54,000	1	54,000			
2.981	16/12/2008	Rosso	C II	LV164BA07	VINO DA TAVOLA ROSSO	0	108,000		54,000	2	108,000			
2.982	16/12/2008	Rosso	C II	LV164BA07	VINO DA TAVOLA ROSSO	0	202,000	V164	20,000	10	200,000	2,00		
2.983	16/12/2008	Rosso	C II	LV172GR07	VINO DA TAVOLA ROSSO	0	10,000		10,000	1	10,000			
2.984	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	10,000		10,000	1	10,000			3130/2008 del 03/09
2.985	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	10,650		10,650	1	10,650			3130/2008 del 03/09
2.986	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	14,900		14,900	1	14,900			3130/2008 del 03/09
2.987	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	55,400		18,466	3	55,400			3130/2008 del 03/09
2.988	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	18,500		18,500	1	18,500			3130/2008 del 03/09
2.989	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	20,000		20,000	1	20,000			3130/2008 del 03/09
2.990	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	20,000		20,000	1	20,000			3130/2008 del 03/09
2.991	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	41,000		41,000	1	41,000			3130/2008 del 03/09
2.992	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	108,000		54,000	2	108,000			3130/2008 del 03/09
2.993	17/12/2008	Rosso	C II	LV166BMO07	BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.	0	216,000		54,000	4	216,000			3130/2008 del 03/09
2.994	17/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	15,000		15,000	1	15,000			2374/2008 del 21/05
2.995	17/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	17,000		17,000	1	17,000			2374/2008 del 21/05
2.996	17/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	20,000		20,000	1	20,000			2374/2008 del 21/05
2.997	17/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	20,000		20,000	1	20,000			2374/2008 del 21/05
2.998	17/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	21,000		21,000	1	21,000			2374/2008 del 21/05
2.999	17/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	47,500		23,750	2	47,500			2374/2008 del 21/05
3.000	17/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	54,000		54,000	1	54,000			2374/2008 del 21/05
3.001	17/12/2008	Rosso	C II	LV165PBA07	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	54,500		54,500	1	54,500			2374/2008 del 21/05
3.002	17/12/2008	Rosso	C II	LBIB5708	PIEMONTE D.O.C. BARBERA	1-8	1.450,000	A173	10,000	144	1.440,000	10,00		3129/2008 del 03/09
3.003	17/12/2008	Bianco	C II	LBIB5908	VINO DA TAVOLA BIANCO	1	7.400,000	A162	10,000	733	7.330,000	70,00		

Data di stampa: 07/01/2009

Modulo: Vinificazione

Il modulo Vinificazione di Symposium si occupa della gestione della movimentazione dei prodotti vitivinicoli dall'acquisto/conferimento dell'uva in cantina fino all'inserimento del vino atto alla vendita nel Registro di Vinificazione.
Si occupa anche di gestire le fasi di arricchimento.

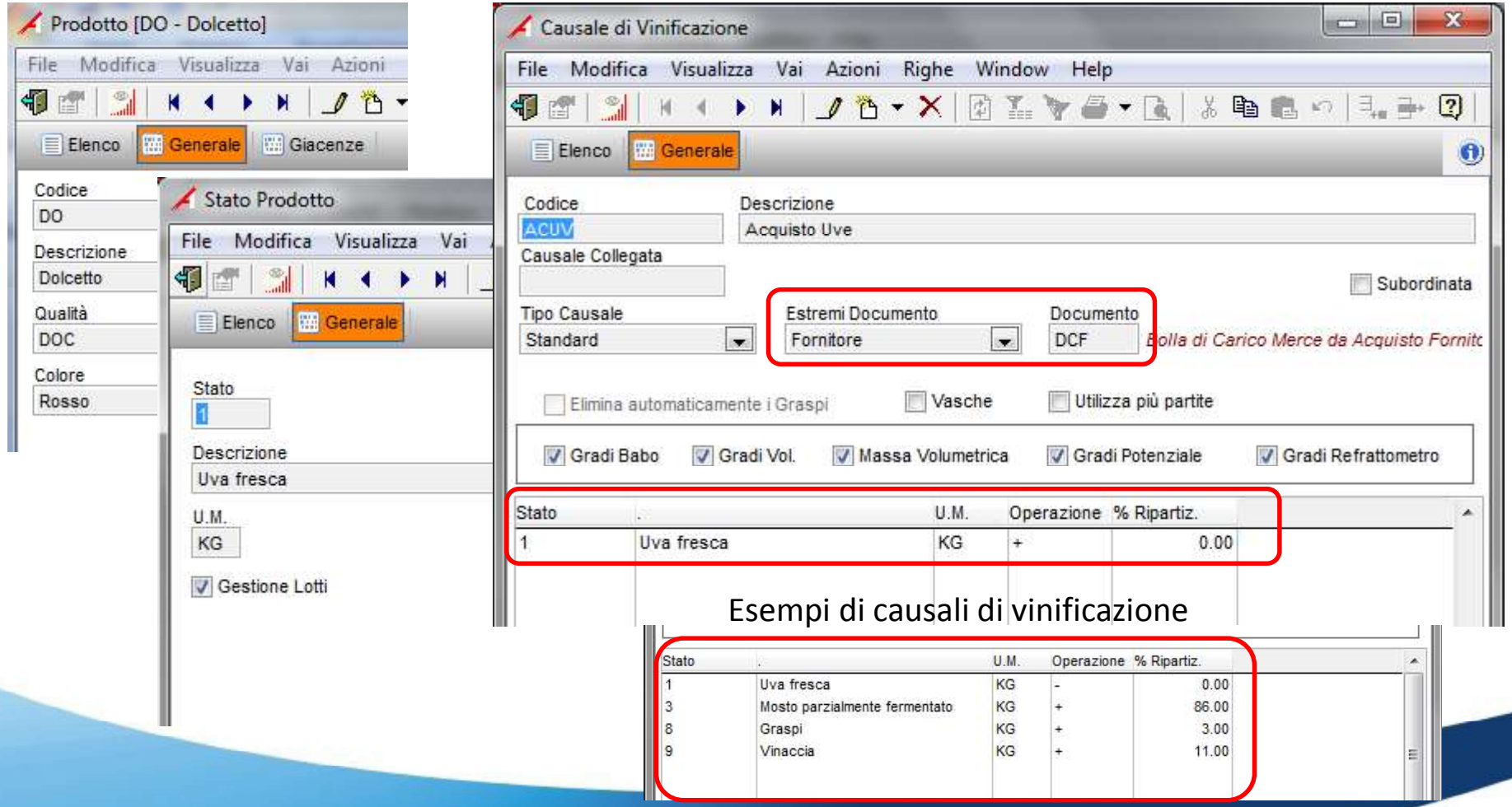
Il processo di vinificazione si compie attraverso una serie di passaggi che devono essere registrati in un apposito registro. Questi passaggi vengono registrati sul gestionale tramite apposite causali ed il registro di vinificazione viene prodotto dal programma. Tramite la configurazione delle causali l'utente deve poter definire gli stati (es. uva fresca, vinacce, graspi, vino nuovo a fermentare ecc.) del prodotto i cui quantitativi vanno ad aumentare o diminuire.

All'interno del modulo vinificazione vengono gestite tre diverse tipologie di movimentazione:

- standard
- arricchimento
- assemblaggio

Modulo: Vinificazione

Nel modulo Vinificazione vengono definiti i prodotti ed i vari stati.
Vengono anche definite le causali con le quali si definiscono i processi di carico-scarico all'interno degli stati del prodotto.

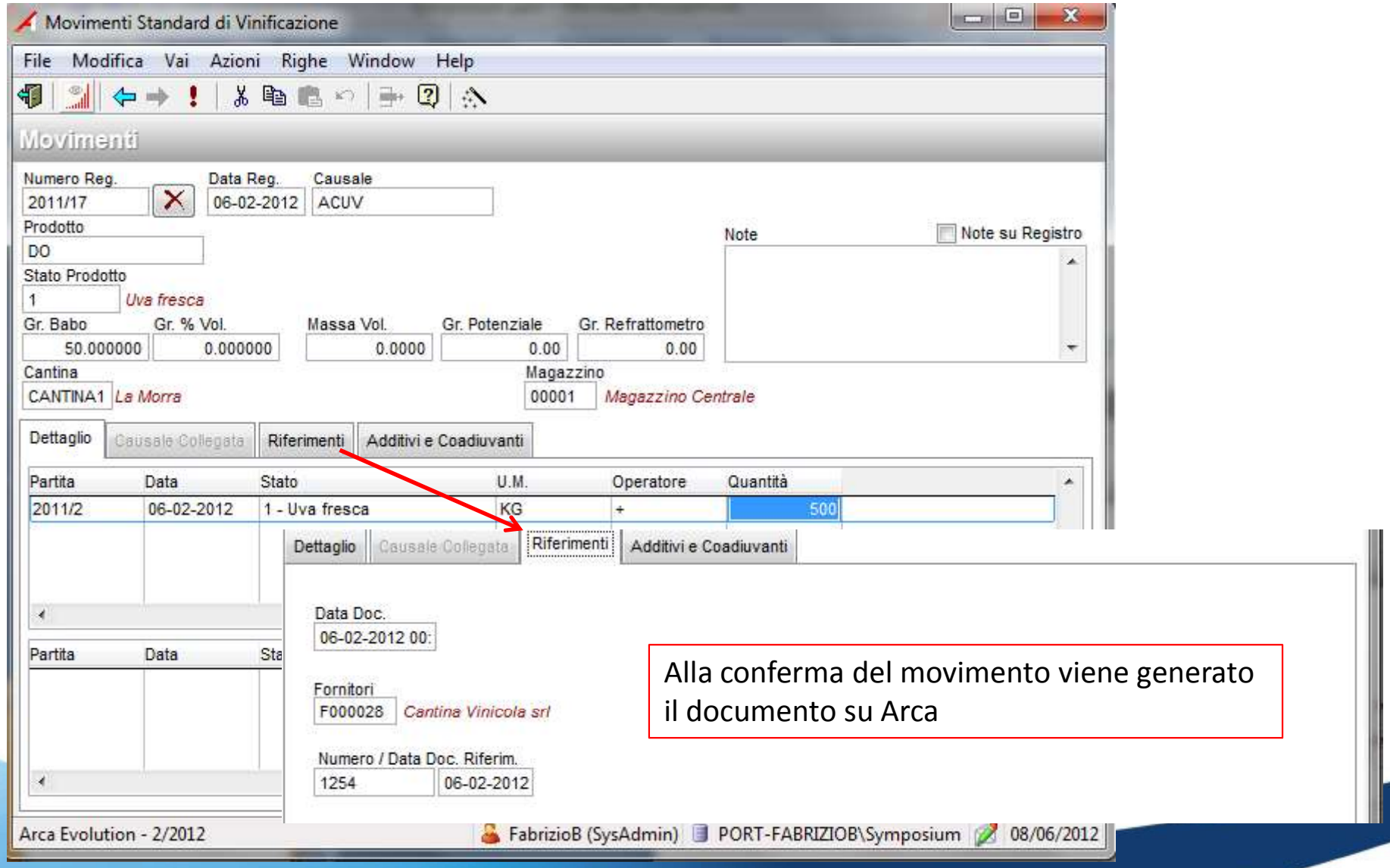


Esempi di causali di vinificazione

Modulo: Vinificazione

Esempio di movimento Standard

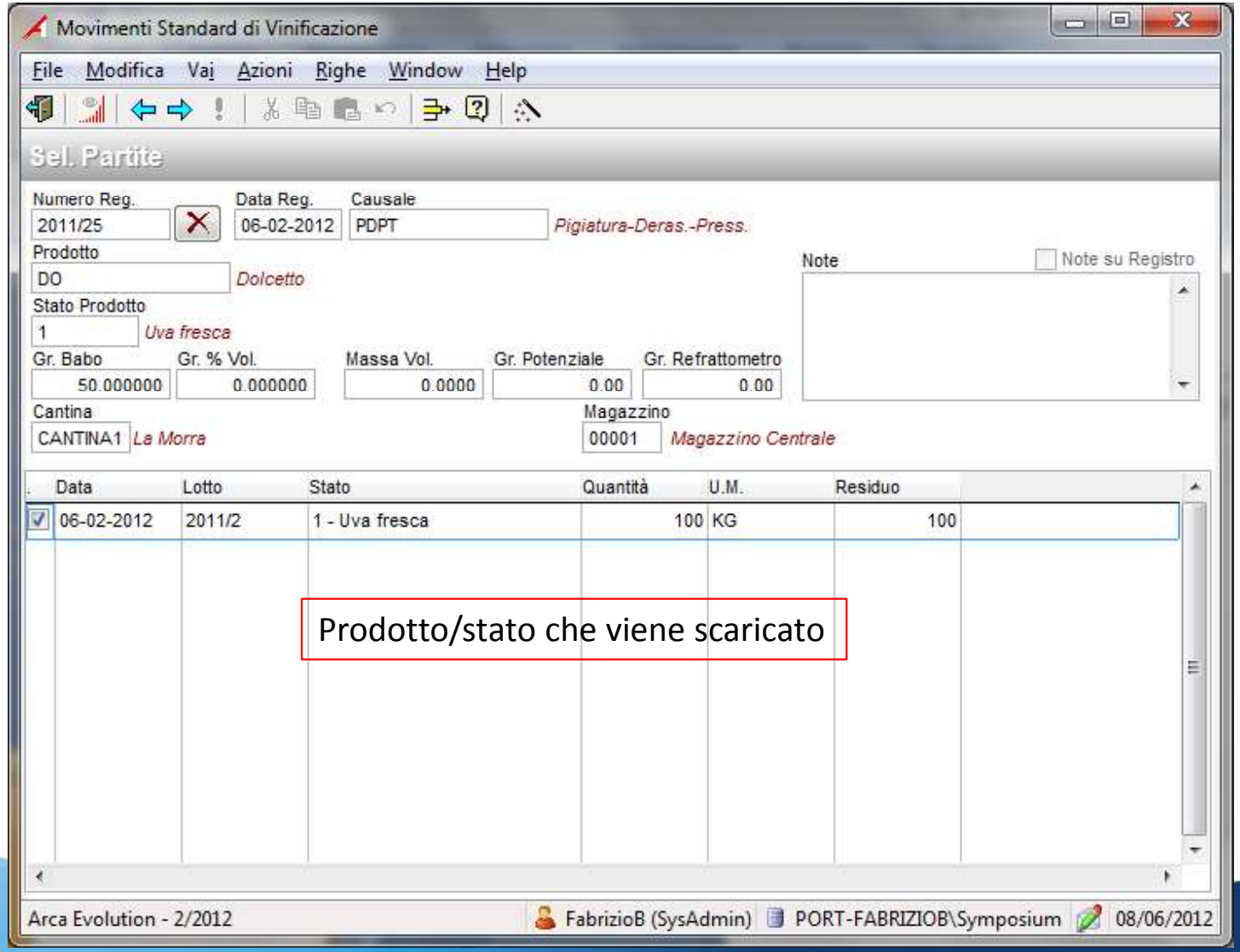
Modulo: Vinificazione



Alla conferma del movimento viene generato il documento su Arca

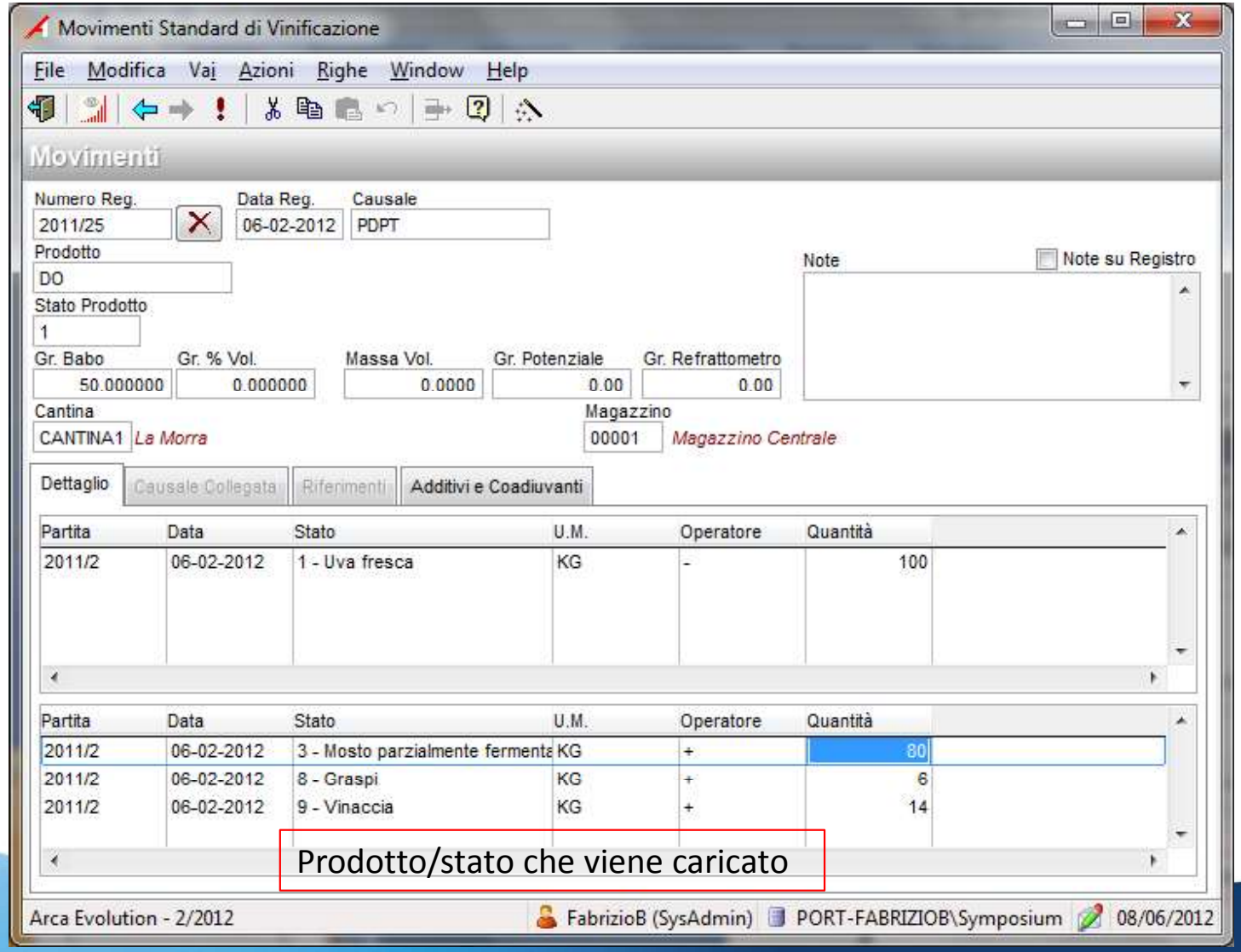
Modulo: Vinificazione

Esempio di movimento Standard 2



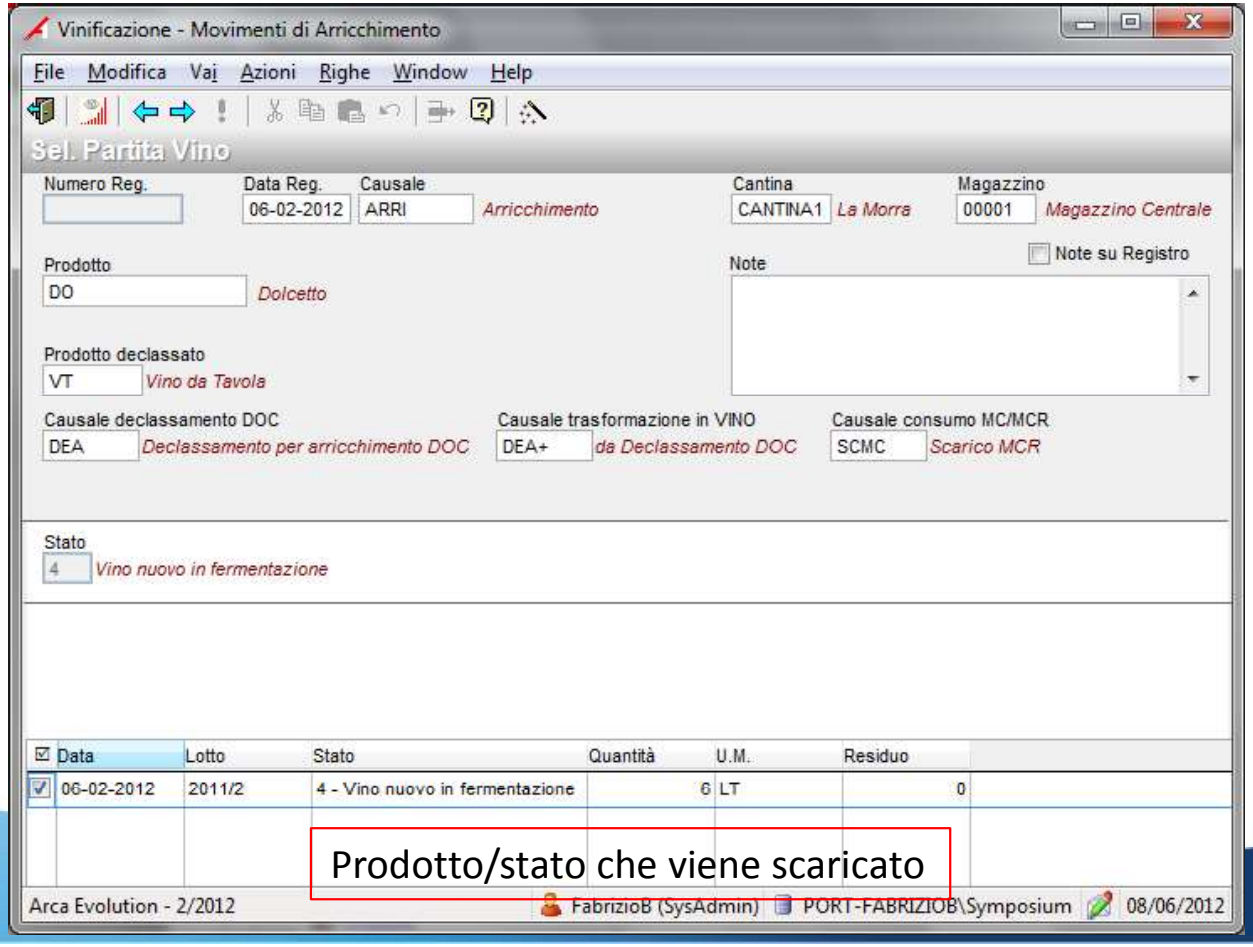
Modulo: Vinificazione

Esempio di movimento Standard 2



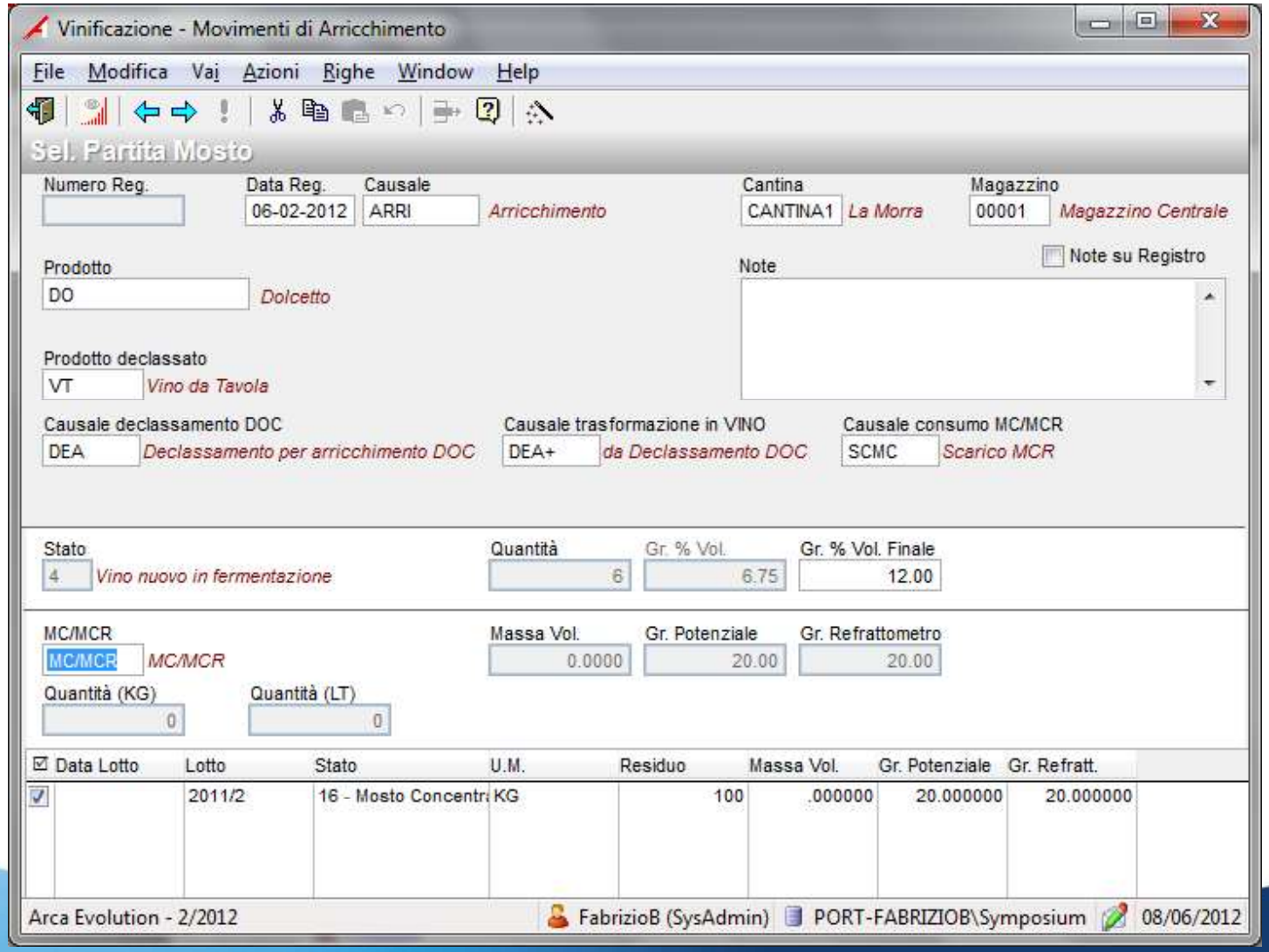
Modulo: Vinificazione

Movimenti di **Arricchimento**: fase all'interno della vinificazione nella quale l'operatore di cantina procede ad aumentare la gradazione del vino. Il programma aiuta l'utente nella fase di registrazione proponendo i calcoli relativi alle quantità di mosto concentrato rettificato (sostanza utilizzata per aumentare i gradi) per raggiungere la gradazione voluta.



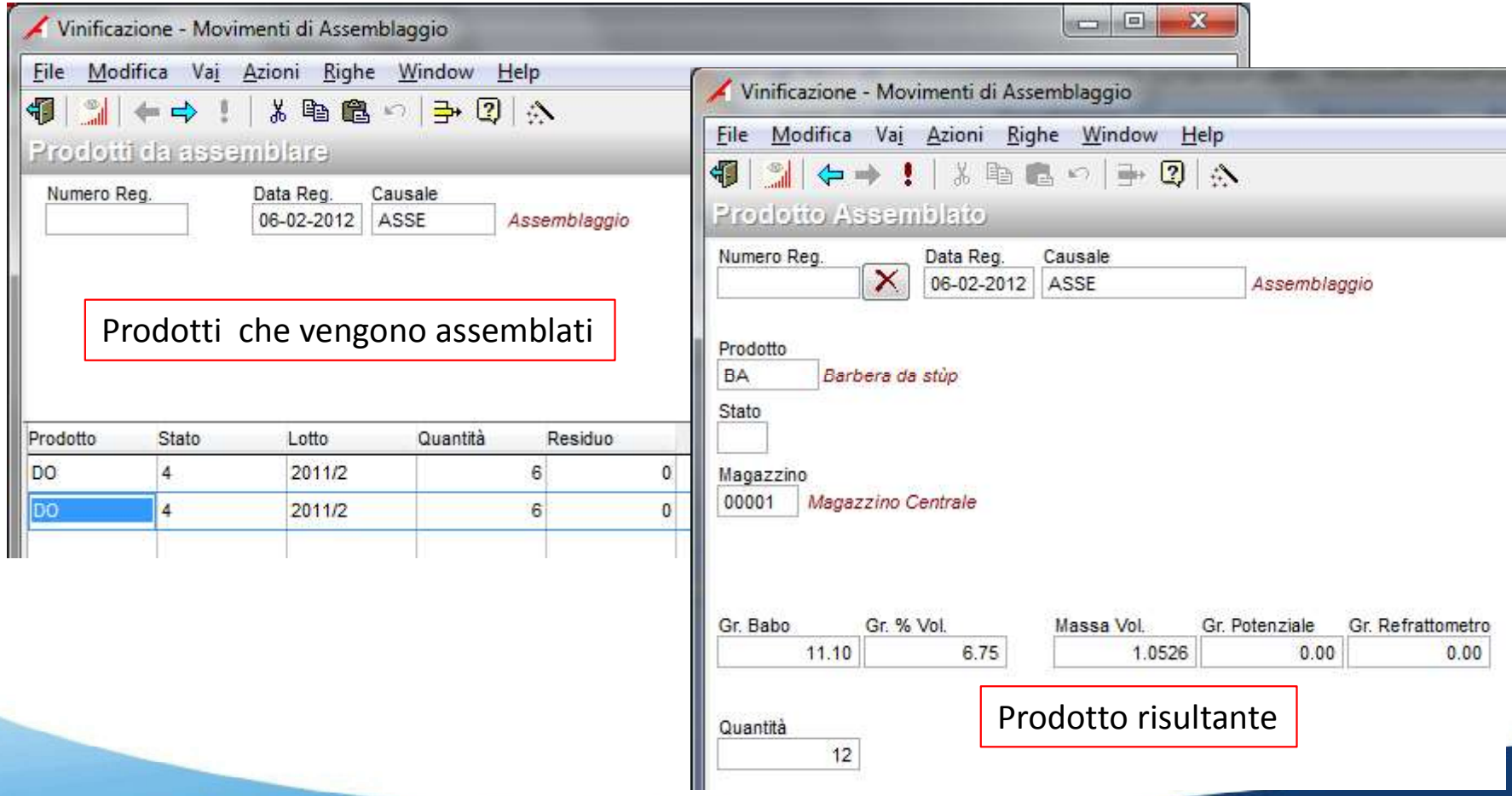
Modulo: Vinificazione

Esempio di movimento di Arricchimento



Modulo: Vinificazione

Movimenti di **Assemblaggio**: fase all'interno della vinificazione nella quale l'operatore di cantina miscela due tipi di vino per ottenerne un terzo non esistente in natura



Modulo: Vinificazione

KELYAN
innovazione semplice

Registro di Vinificazione dal 01/08/2008 al 30/09/2008

N.Ord.	Data	Operazione - *Estremi documento*	Tipologia	Colore	Stato	UM	Carico	Scarico	Massa Vol.	Gradi Poten.	Gradi Refr.
1	28/08/2008	ACMC - Acquisto di MC / MCR	MCR - Mosto Concentrato Rettificato		16 - Mosto concentrato / rettificato	KG	15.140,00		1,3315	53,34	66,00
		- BOLLA VENDITA D.A. IT IT 4317/ del 28/08/2008	*DI COSIMO SPA CASA VINICOLA*								
2	03/09/2008	COM - Conferimento mosto da soci	PCH - Piemonte DOC Chardonnay	Bianco	24 - Mosto di uva Bianco atto a	LT	29.220,00				
		- BOLLA VENDITA D.A. IT IT / del 03/09/2008 (01115/2008)	*TRE SECOLI S.C.A. VITICOLTORI IN*								
3	05/09/2008	ACMC - Acquisto di MC / MCR	MCR - Mosto Concentrato Rettificato		16 - Mosto concentrato / rettificato	KG	13.940,00		1,3315	53,34	66,00
		- BOLLA VENDITA D.A. IT IT / del 02/09/2008 (21881/07)	*CADIVIN S.P.A.*								
4	05/09/2008	CO - Conferimento uva da soci	MBI - Monferrato DOC Bianco	Bianco	1 - Uva fresca	KG	15.300,00				
5	05/09/2008	PRBD - Pressatura Bianco DOC	MBI - Monferrato DOC Bianco	Bianco	1 - Uva fresca	KG		15.300,00			
					3 - Mosto parzialmente fermentato	KG	13.140,00				
					9 - Vinaccia	KG	2.160,00				
6	06/09/2008	VEV - Vendita Vinacce	MBI - Monferrato DOC Bianco	Bianco	9 - Vinaccia	KG		2.160,00			
		- BOLLA FISCALE - SV 1/ del 06/09/2008 (XRF 217117/07)	*TAMPIERI S.P.A.*								
7	08/09/2008	CO - Conferimento uva da soci	PMO - Piemonte DOC Moscato	Moscato	1 - Uva fresca	KG	23.630,00				
8	08/09/2008	CO - Conferimento uva da soci	MOAT - Moscato d'Asti D.O.C.G.	Moscato	1 - Uva fresca	KG	57.110,00				
9	08/09/2008	CO - Conferimento uva da soci	MRO - Monferrato DOC Rosso	Rosso	1 - Uva fresca	KG	1.480,00				
10	08/09/2008	CO - Conferimento uva da soci	MPFAB - M.P.F. Bianco	Bianco	1 - Uva fresca	KG	980,00				
11	08/09/2008	PIGI - Pigiatura-Diraspatura	MRO - Monferrato DOC Rosso	Rosso	1 - Uva fresca	KG		1.480,00			
					2 - Uva ammostata	KG	1.406,00				
					8 - Graspi	KG	74,00				
12	08/09/2008	ELG - Eliminazione Graspi	MRO - Monferrato DOC Rosso	Rosso	8 - Graspi	KG		74,00			
13	08/09/2008	PRES - Pressatura per Mosto d'Uva	MPFAB - M.P.F. Bianco	Bianco	1 - Uva fresca	KG		980,00			
					9 - Vinaccia	KG	170,00				
					17 - Mosto di uva Bianco	KG	810,00				
14	08/09/2008	PRES - Pressatura per Mosto d'Uva	PMO - Piemonte DOC Moscato	Moscato	1 - Uva fresca	KG		23.630,00			
					9 - Vinaccia	KG	3.950,00				
					17 - Mosto di uva Bianco	KG	19.680,00				
15	08/09/2008	PRES - Pressatura per Mosto d'Uva	MOAT - Moscato d'Asti D.O.C.G.	Moscato	1 - Uva fresca	KG		57.110,00			
					9 - Vinaccia	KG	10.450,00				
					17 - Mosto di uva Bianco	KG	46.660,00				
16	08/09/2008	VEV - Vendita Vinacce	PMO - Piemonte DOC Moscato	Moscato	9 - Vinaccia	KG		3.950,00			
		- BOLLA FISCALE - SV 2/ del 08/09/2008 (XRF 217118/07)	*DISTILLERIA BOCCHINO S.R.L.*								
17	08/09/2008	VEV - Vendita Vinacce	MOAT - Moscato d'Asti D.O.C.G.	Moscato	9 - Vinaccia	KG		3.150,00			
		- BOLLA FISCALE - SV 2/ del 08/09/2008 (XRF 217118/07)	*DISTILLERIA BOCCHINO S.R.L.*								
18	09/09/2008	CO - Conferimento uva da soci	PMO - Piemonte DOC Moscato	Moscato	1 - Uva fresca	KG	7.250,00				
19	09/09/2008	CO - Conferimento uva da soci	MOAT - Moscato d'Asti D.O.C.G.	Moscato	1 - Uva fresca	KG	29.850,00				
20	09/09/2008	PRES - Pressatura per Mosto d'Uva	PMO - Piemonte DOC Moscato	Moscato	1 - Uva fresca	KG		7.250,00			
					9 - Vinaccia	KG	1.230,00				
					17 - Mosto di uva Bianco	KG	6.020,00				
21	09/09/2008	PRES - Pressatura per Mosto d'Uva	MOAT - Moscato d'Asti D.O.C.G.	Moscato	1 - Uva fresca	KG		29.850,00			
					9 - Vinaccia	KG	5.400,00				

Modulo: Vinificazione

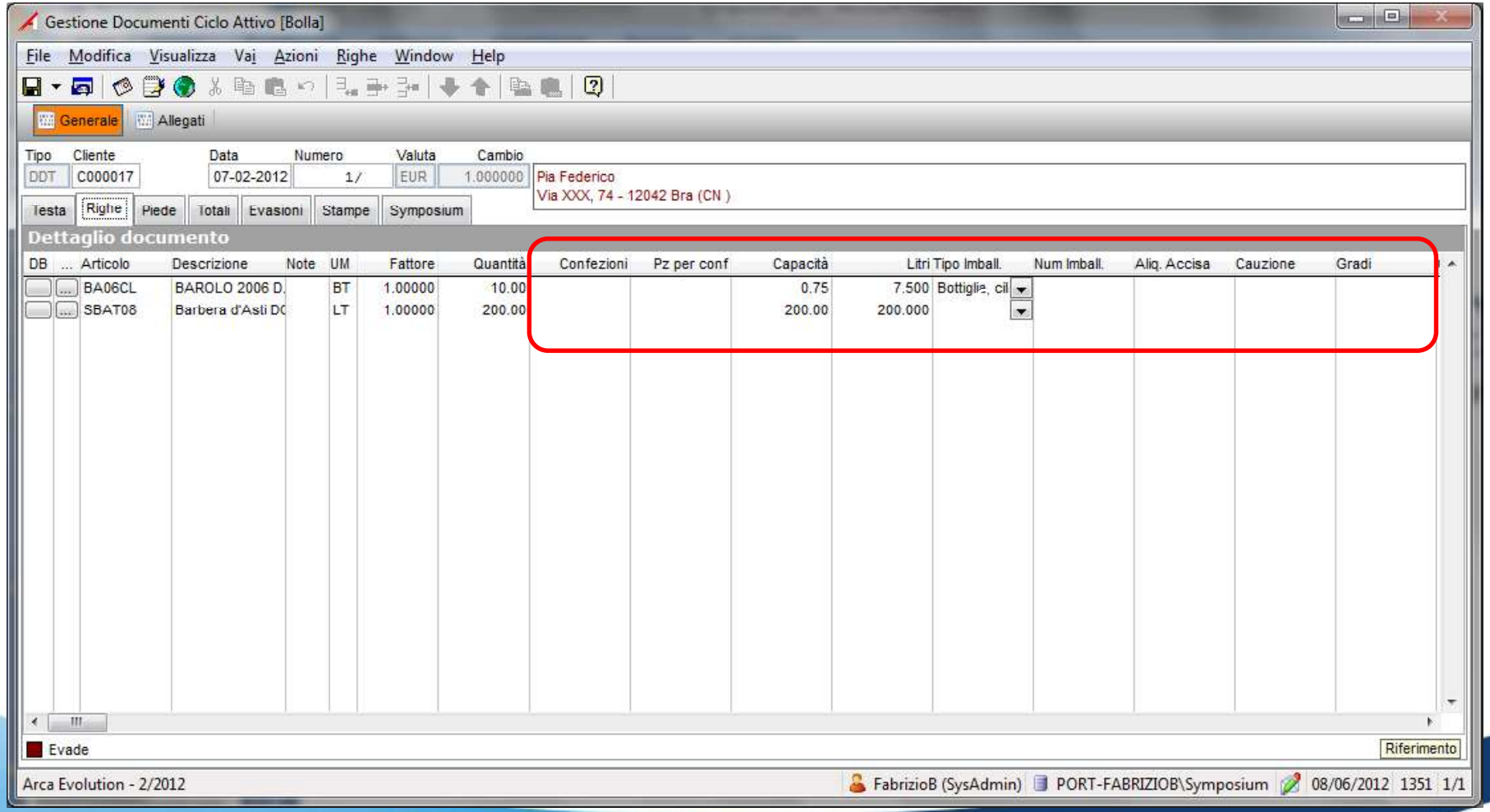
Situazione Giacenze al 30/09/2008

- Bilancio Annuo ai sensi del Reg.CEE n°.884/2001 art.13 paragrafo 2 e Decreto Finanze 27/03/01 n°153 art.7 paragrafo 4 -

Prodotto	Stato	UM	Carico	Scarico	Giacenza
BAT - Barbera d'Asti D.O.C.G.	2 - Uva ammostata	KG	7.350,00		7.350,00
BATNI - Barbera d'Asti D.O.C.G. Sup. Nizza		KG	22.548,00		22.548,00
BATS - Barbera d'Asti DOCG Superiore		KG	322.432,00		322.432,00
BATVV - Barbera d'Asti DOCG Sup. Vigne Vecchie		KG	56.240,00		56.240,00
BMO - Barbera del Monferrato DOC		KG	80.659,00		80.659,00
CAM - Cortese Alto Monferrato	5 - Vino nuovo in fermentazione / arricchito	LT	32.030,00		32.030,00
CAMDO - Cortese Alto Monferrato Dorato	4 - Vino nuovo in fermentazione	LT	7.834,00		7.834,00
GAT - Grignolino d'Asti DOC	3 - Mosto parzialmente fermentato	KG	38.410,00	3.000,00	35.410,00
	10 - Feccia	KG	3.000,00		3.000,00
MBI - Monferrato DOC Bianco	3 - Mosto parzialmente fermentato	KG	13.140,00	800,00	12.340,00
MCR - Mosto Concentrato Rettificato	16 - Mosto concentrato / rettificato	KG	29.080,00	19.589,00	9.491,00
MDO - Monferrato DOC Dolcetto	5 - Vino nuovo in fermentazione / arricchito	LT	38.778,00		38.778,00
MFR - Monferrato DOC Freisa		LT	14.629,00		14.629,00
MPFR - M.P.F. Rosso	3 - Mosto parzialmente fermentato	KG	8.680,00	280,00	8.400,00
MRNO - Monferrato D.O.C. Rosso Novello		KG	16.570,00	7.026,00	9.544,00
MRO - Monferrato DOC Rosso	2 - Uva ammostata	KG	9.236,00	7.446,00	1.790,00
	3 - Mosto parzialmente fermentato	KG	19.056,00	7.246,00	11.810,00
PBA - Piemonte DOC Barbera	2 - Uva ammostata	KG	119.240,00		119.240,00
PBO - Piemonte DOC Bonarda	5 - Vino nuovo in fermentazione / arricchito	LT	15.964,00		15.964,00
PCH - Piemonte DOC Chardonnay		LT	75.896,00		75.896,00
PCO - Piemonte DOC Cortese		LT	205.900,00		205.900,00

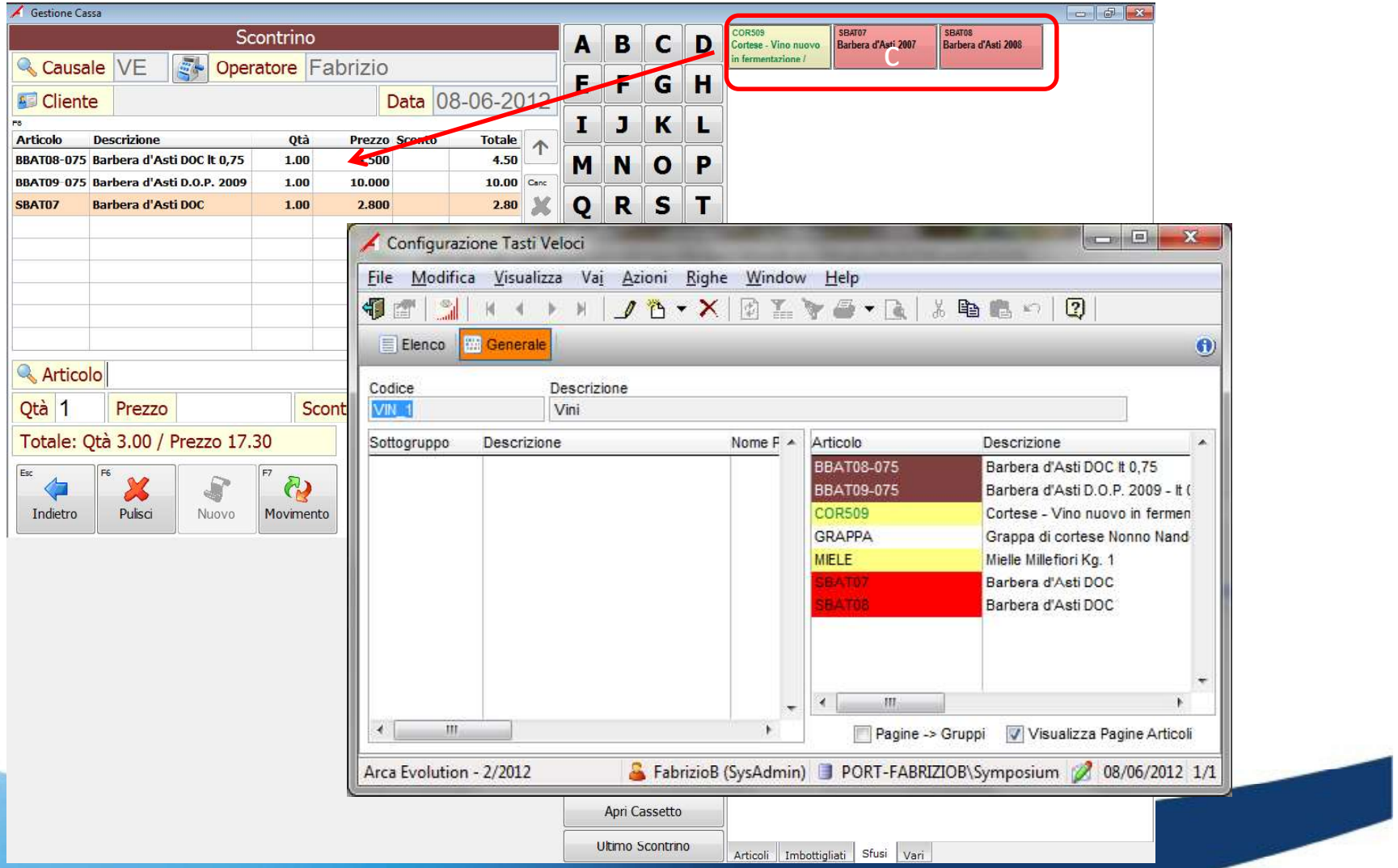
Commercializzazione

La commercializzazione dei prodotti può avvenire tramite l'emissione dei documenti o la vendita al banco.



Commercializzazione

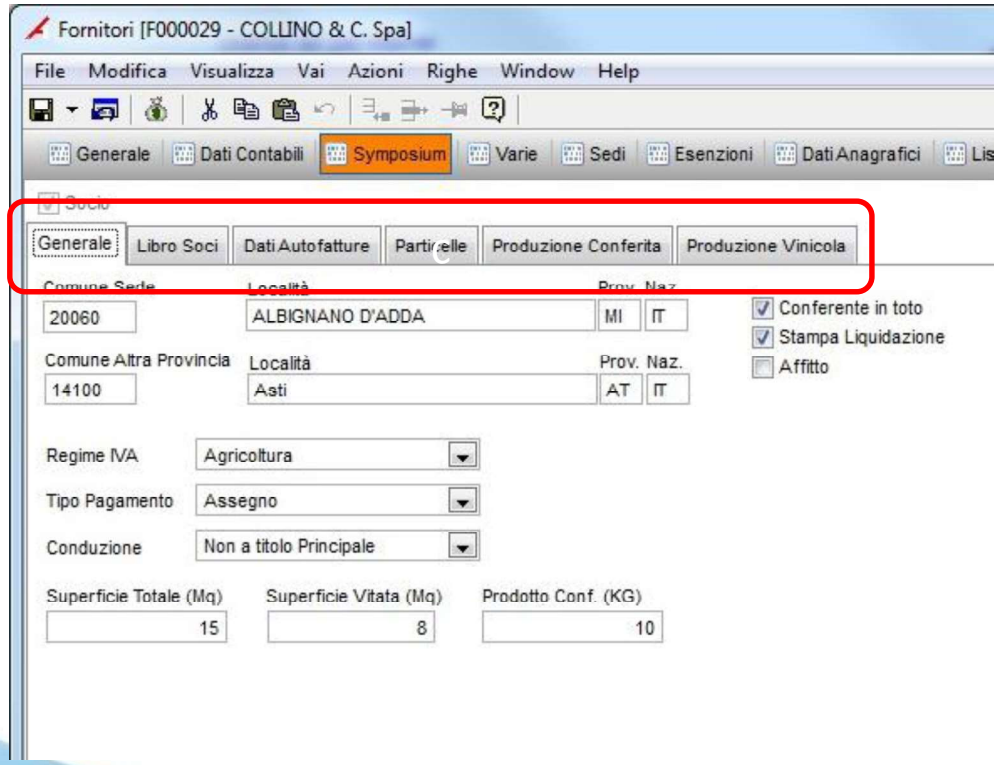
La commercializzazione dei prodotti può avvenire tramite l'emissione dei documenti o la vendita al banco.

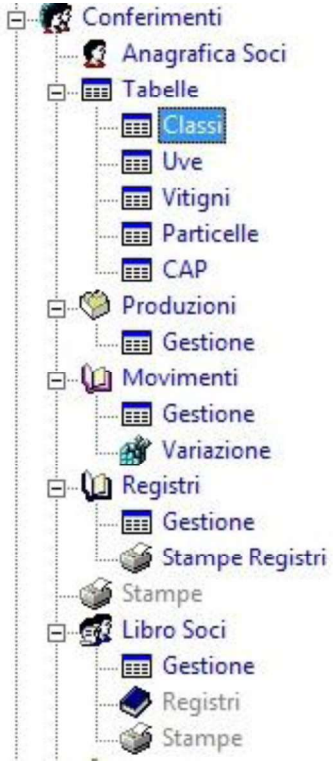


Modulo: Catasto Vigneti - Conferimenti Uve - Libro Soci

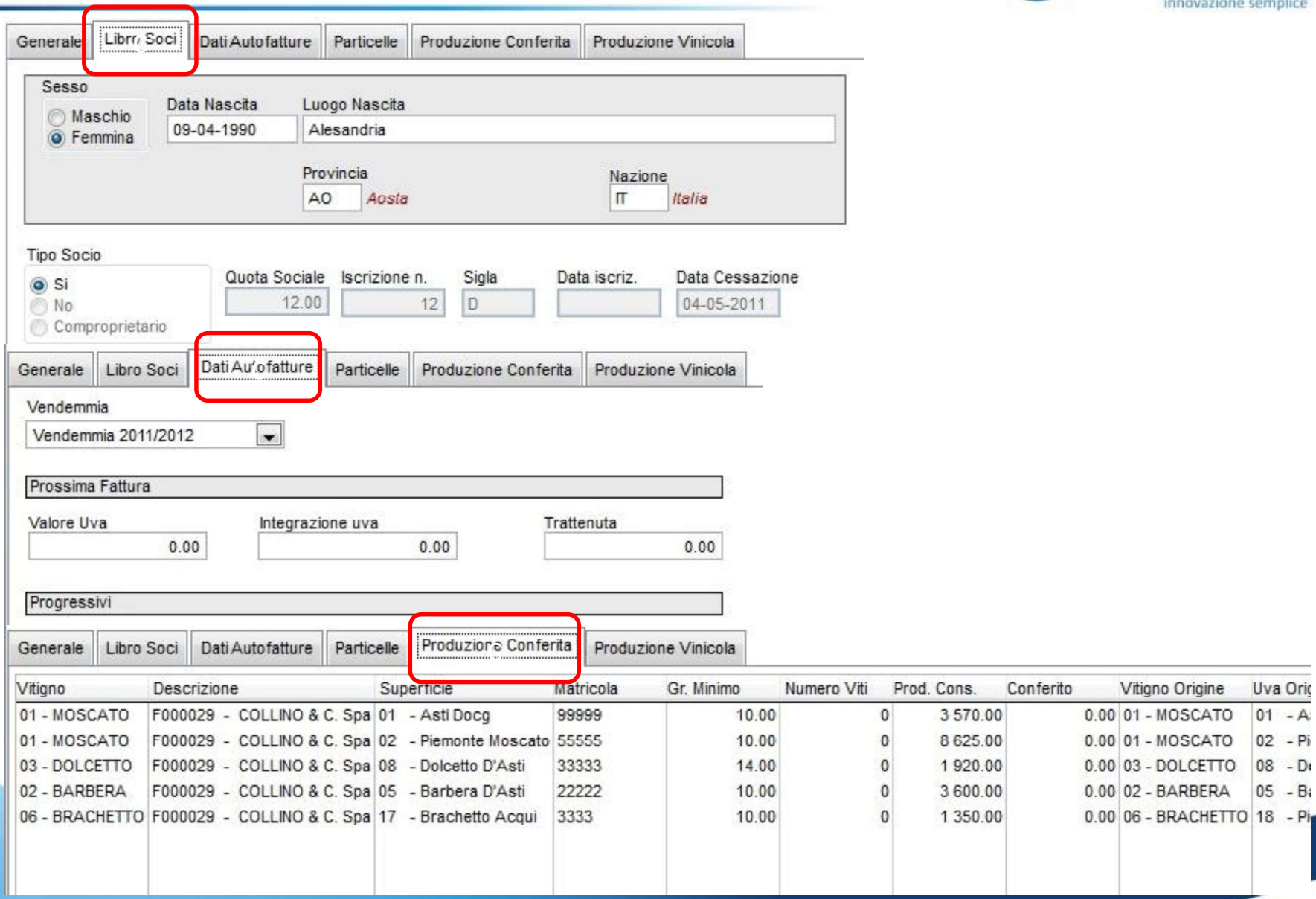
Questo modulo è specifico per le cooperative vitivinicole.

L'anagrafica fornitori è stata arricchita per la gestione dei dati del socio conferente.

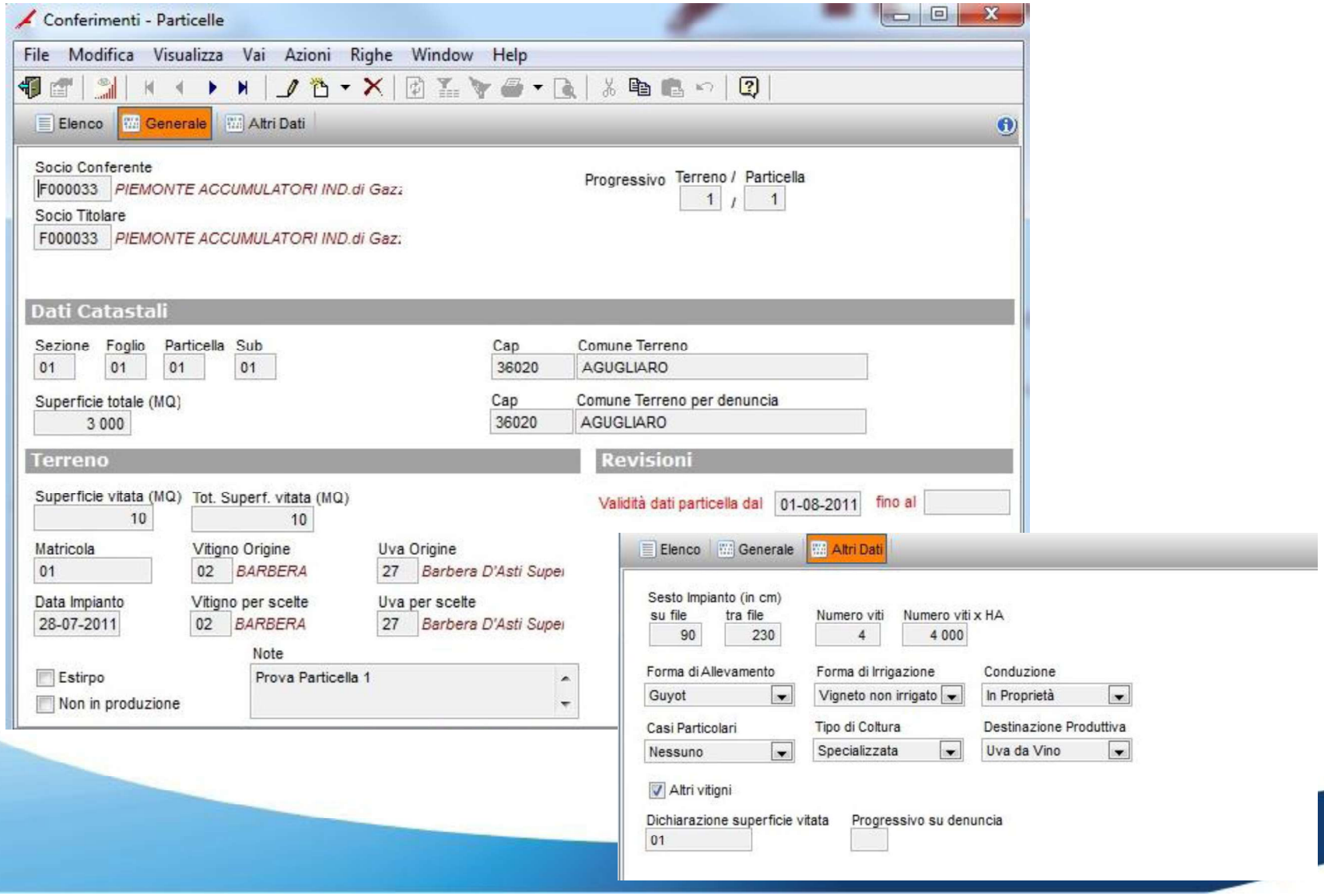




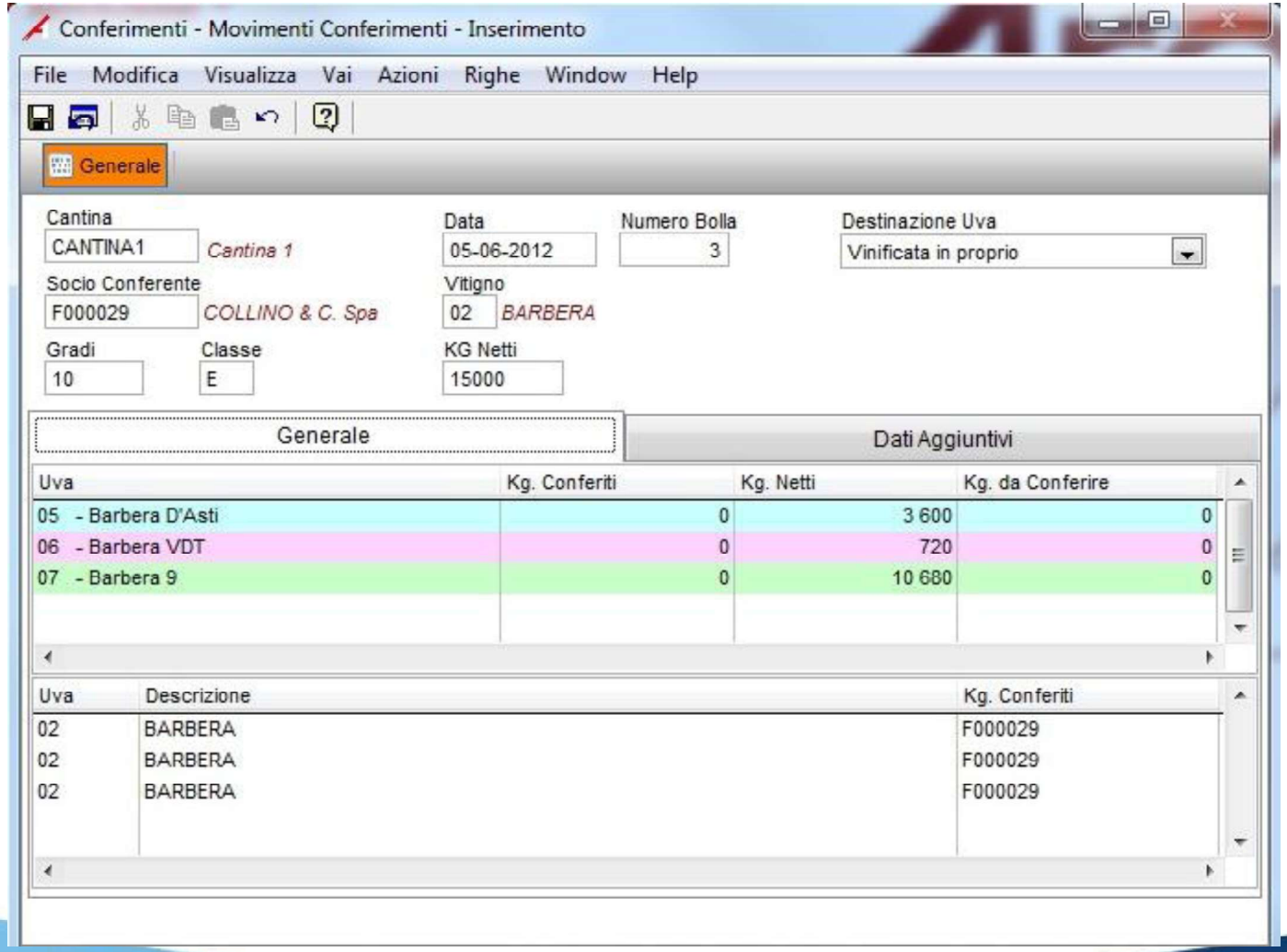
Modulo: Catasto Vigneti - Conferimenti Uve - Libro Soci



Gestione delle particelle catastali del vigneto



Inserimento dei conferimenti uve da parte dei soci della cooperativa

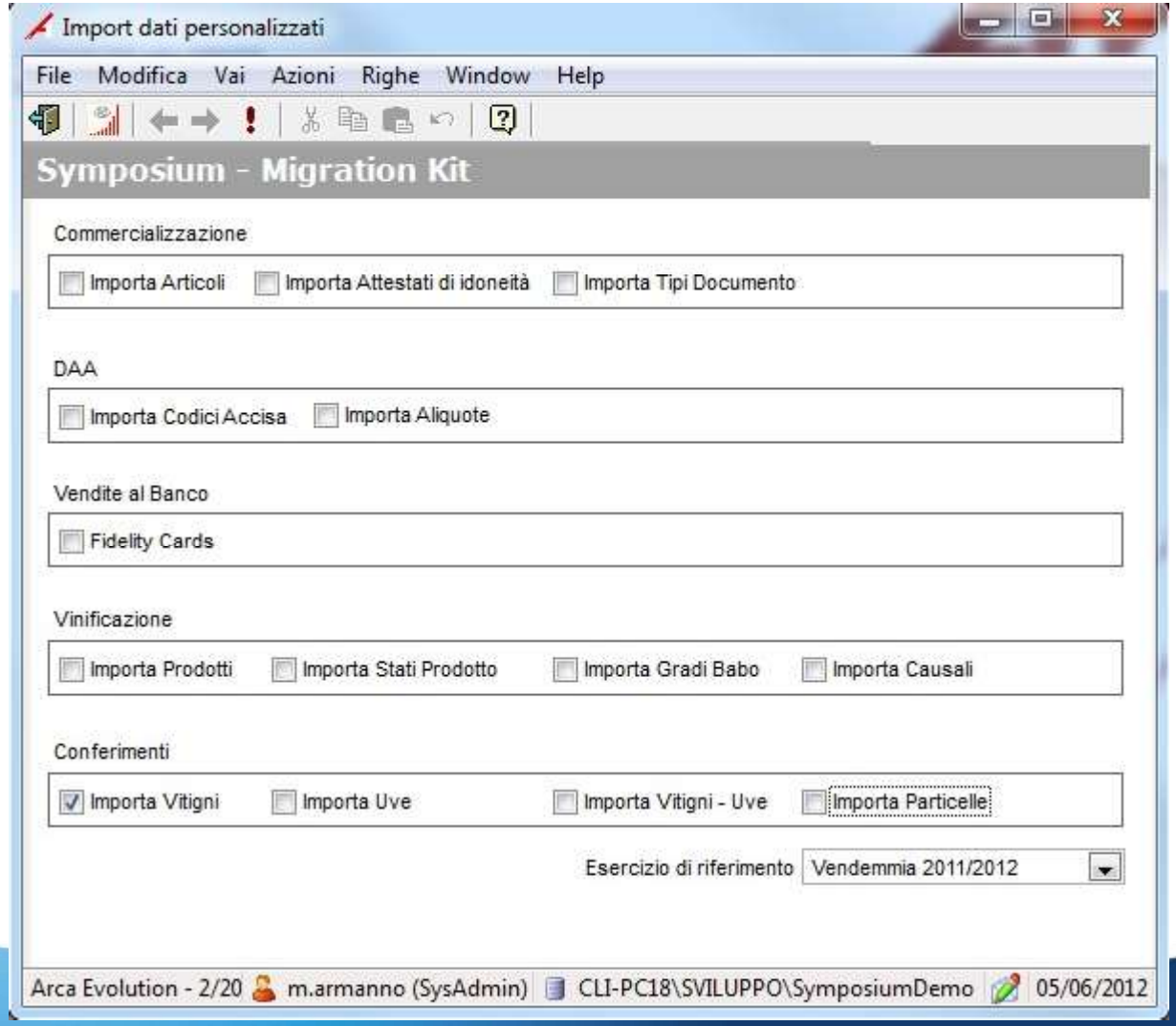


Documenti/Registri Fiscali gestiti

- Denuncia delle Uve D.O.C.G/D.O.C./I.G.T.
- Registro di Vinificazione
- Registro di Imbottigliamento
- Registro Botti / Vasche
- Registri Accise DAA / DOCO
- Regime IVA Normale e per l'Agricoltura
- Registro di Carico e Scarico
- Bilancio di Cantina

Migration Kit da Arca Vino a Symposium

Delta Sistemi sta sviluppando per i suoi clienti e i suoi partner un tool di migrazione da Arca Vino



Start-up

Indicativamente, per la fase di start-up, sono necessarie:

- 1-2 gg per la parte base della soluzione e imbottigliamento
- 2 gg per la vinificazione
- 2/4 gg per il catasto vigneti, conferimenti e libri soci
- poche ore per gli altri moduli

Referenze

- Azienda Agricola Gianni Ramello – La Morra (CN)
- Azienda Agricola Bric Cenciurio – Barolo (CN)
- Viticoltori Associati Vinchio – Vaglio Serra – Vinchio (AT)
- Cantina Tre Secoli SCA – Mombaruzzo (AL)