

Proyecto:	Monitoreo de la temperatura de Fermentación de Vinos
-----------	---

RESUMEN

Sistema de medición de las temperaturas en toneles de fermentación de vinos, con lo cual se pretende establecer ciertos márgenes de temperatura para controlar la fermentación, tanto para la elaboración de vinos blancos como tintos.

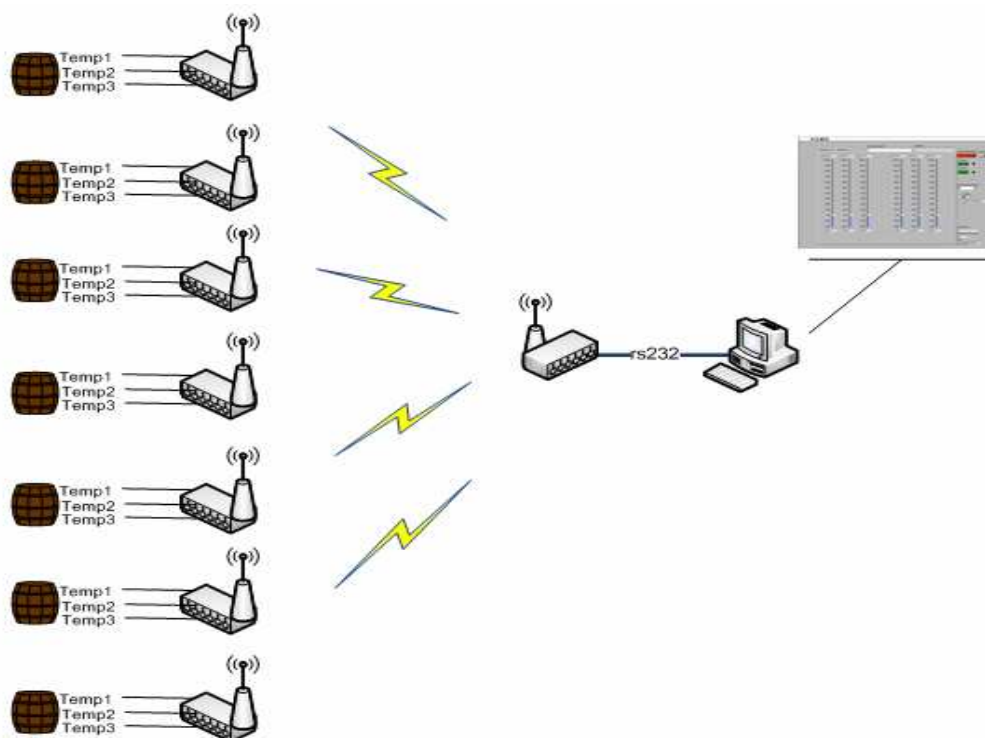
La adquisición de datos se realiza a través de sensores de temperatura (LM35), los cuales se encuentran dentro de cada tonel. Estos datos son recolectados y procesados por una unidad remota (RTU) ubicada en el exterior de cada tonel, y serán visualizados a través de un display.

El usuario podrá ajustar los niveles de temperatura máximo y mínimo para la activación de alarmas indicadoras desde el panel o la PC.

Cada tonel cuenta con un enlace inalámbrico al concentrador que se encuentra conectado a una PC a través de un puerto serie, aquí dichos datos se almacenan en un registro especificado por el usuario, siendo a su vez representados gráfica y numéricamente en pantalla.

Este concentrador se encarga de encuestar a las 8 RTU, cada una de ellas posee 3 sensores de temperatura, dando un total de 24 mediciones independientes.

Palabras Clave: Vino – Fermentación – Temperatura – Supervisión – Registro Inalámbrico



Autores Proyecto: 263/2008	Hernán Cilio:	hernancilio@hotmail.com
	Alejandro Chamorro	ale_chamo22@hotmail.com
	Sebastián Igual	sebastianigual@hotmail.com