



MU

Manual

Libros Embotellado Espumosos

ACIOS: Contabilidade Vitivinícola

Elaborado por Amtega



**XUNTA
DE GALICIA**



Xacobeo 2021

Formulario para asentos de Embotellado de espumosos

A pantalla principal dos libros de rexistro mostra os libros dispoñibles e unha serie de funcionalidades que se detallan a continuación:

Xestión libros de rexistro

LIBROS DE REXISTRO > XESTIÓN

Libros de rexistro

Libros de rexistro
Elaboración de espumosos

Libro	Produto	Planta	Campaña	Data Autorización	Asentos contables
Elaboración de espumosos		Planta proba asientos	2018-2019	23/01/2019	

Manuales de axuda

1 Importar asientos

2

3 Descargar Plantilla

4 Manual de asientos

Os botóns marcados permiten distintas funcionalidades:

- 1- **Importar asientos:** abre unha ventá que permite importar os asentos contables dende o noso equipo.
- 2- **Lapis:** indica que se permite modificar o libro no que se encontra, ó facer click sobre él levaranos ó listado de asentos que contén.
- 3- **Descargar Plantilla:** inicia a descarga da plantilla que se empregará de base para importar os asentos de Embotellado de espumosos.
- 4- **Manual de asientos:** inicia a descarga do manual de asentos de Embotellado de espumosos (este manual).

Asento de embotellado de espumosos

A pantalla de visualización dos asentos de embotellado de espumosos componse dunha serie de filtros para facilitar a búsqueda e botóns para distintas accións:

Asentos de elaboración de espumosos

Pranta : Planta proba asientos

LIBROS DE REGISTRO XESTIÓN LISTA ASIENTOS

Asentos Entrada 1 Asentos Saída 2

Filtro de asentos

Tipo: Selecciona Variedade: Escolla algun

Fecha de tiraxe desde: dd/mm/aaaa ata: dd/mm/aaaa 3

4 5

Limpar Buscar

Listado asentos

7 8 6 Engadir asento

Accións do asento	Número proceso	Data tiraxe	Tipo de proceso	Viño base				Licor tiraxe				Segunda fermentación		Degüelle		Prc		
				Producto	Ano colleita	Variedade	Cantidade (L)	Graduación adquirida	Grad. Alcohólica Total	Procedencia	Producto	Cantidade (L)	Grad. Alcohólica Total	Número botellas	Cantidade (L)		Data	Pérdidas (L)
		45	31-10-2019	Viño de agulla	Viño		Caiño Branco(2%), Loureira, Loureiro Branco, Marqués	2,00	44,00	3,00	Procesos de elaboración	Licor de tiraxe	7,00	4,00		4,00		
		40	29-10-2019	Viño espumoso	Mosto		Espedeiro,Torneiro(44%), Caiño tinto(8%), Brancellao	77,00			Entradas e saídas	Mosto	4,00			4,00		

Os botóns e recadros marcados permiten as seguintes funcionalidades:

- 1- Asentos de entrada: permite seleccionar a pantalla dos asentos de entrada que nos serve para ver os asentos dispoñibles ou engadir novos asentos, esta é a opción por defecto.
- 2- Asentos de saída: permite seleccionar a pantalla dos asentos de saída que nos serve para ver os asentos dispoñibles ou engadir novos asentos.
- 3- Filtros de asentos: permiten filtrar os asentos mostrados no listado de asentos segundo os parámetros indicados.
- 4- Limpar: limpa os valores escollidos con anterioridade nos filtros de asentos.
- 5- Buscar: fai o filtrado dos asentos en base ós filtros escollidos.
- 6- Engadir asento: levaranos a unha nova pantalla que permitirá engadir novos asentos.
- 7- Avisos: indica si o asento está completo () ou incompleto editable () ou incompleto non editable ()
- 8- Accións do asento: neste caso permite ir ó asento de orixe no caso de existir, editar o asento ou visualizalo no caso de que xa non se permita a edición.

Asento de embotellado de espumosos de entrada

A seguinte imaxe mostra o formulario que se abre ó empregar o botón de engadir asento (4) e que nos permite engadir novos asentos de prácticas enolóxicas:

Novo asento de entrada

Data asento *

dd-mm-aaaa

Número de proceso

Selecciona

Procedencia *

Selecciona

Designación *

Selecciona

Tipo de viño segundo % de azucre

Selecciona

Cantidade (Litros) *

Grado *

Graduación Absoluta

Cor

Selecciona

Ano colleita

Número botellas

Capacidade botellas

Selecciona

Número de lote

Serie

Ref. precintos inicio

Ref. precintos fin

Variedades

+

Variedade	Porcentaxe	Accións da variedade

Observacións

A área dos campos seleccionables permite a inserción dos datos do novo asento de elaboración de espumosos.

O botón Atrás lévanos de volta a pantalla coa lista dos asentos de elaboración de espumosos sen crear un novo asento.

O botón Crear engade un novo asento en base ós datos introducidos no formulario.

O formulario componse dos seguinte valores, algúns son seleccionables e outros de entrada de texto:

- **Número proceso:** número que identifica a elaboración.
- **Data asento:** data de tiraxe do asento que se desexa crear.
- **Procedencia:** procedencia do asento.
- **Designación:** designación para a o proceso.
- **Tipo de viño segundo % de azucre.**
- **Ano colleita:** ano de colleita do viño base empregado.
- **Cantidade (L):** cantidade en litros do viño base.
- **Graduación adquirida:** graduación alcohólica adquirida do viño base.
- **Grad. Alcohólica absoluta:** graduación alcohólica total do viño base.

- **Variedades:** táboa para engadir variedades e as súas porcentaxes.
- O campo porcentaxe é obrigatorio e non debe ter decimais.
- Os botóns “+” e “-” permiten engadir e eliminar variedades dinamicamente.
- O botón cancelar detén o proceso de introdución de variedades
- O botón aceptar garda as variedades. Permanecerá desactivado se non se completa o campo variedade ou se non hai ningún grupo de Variedade/Porcentaxe. Se se supera o 100% na suma dos porcentaxes amosarase un erro ao clicar.
- **Produto (Licor tiraxe):** produto engadido ó viño base para levar a cabo a formación de espuma.
- **Cantidade (L) (Licor tiraxe):** cantidade en litros do produto incorporado ó viño base.
- **Grad. Alcohólica Total (Licor tiraxe):** graduación alcohólica total do licor de tiraxe.
- **Cor:** cor do viño.
- **Número botellas:** número de botellas do proceso.
- **Capacidade botellas:** capacidade das botellas.
- **Número de lote:** número de lote do produto.
- **Serie:** serie do proceso.
- **Ref. Precintos inicio:** referencia dos precintos de inicio.
- **Ref. Precintos fin:** referencia precintos de fin.
- **Observacións:** observacións

Asento de embotellado de espumosos de saída

Novo asento de saída

Data asento *				
dd-mm-aaaa				
Destino *	Número de proceso	Cantidad (Litros) *	Designación *	
Selecciona	Selecciona		Selecciona	
Número de lote	Grao *	Cor	Número botellas	Capacidade botellas
		Selecciona		Selecciona
Observacións				

- **Data saída (Saídas):** data de saída do produto.
- **Destino (Saídas):** destino do produto.
- **Número de proceso:** número identificativo do lote do produto final.
- **Cantidad (Litros):** cantidade en litros.
- **Designación:** designación do produto.
- **Número lote (Saídas):** número identificativo do lote do produto final.
- **Grao:** grao do produto.
- **Cor:** cor do viño.
- **Número botellas (Saídas):** número de botellas obtidas do produto final.
- **Observacións (Saídas):** observacións de saída, é un campo de texto de entrada libre.

Importación de asentos de embotellado de espumosos

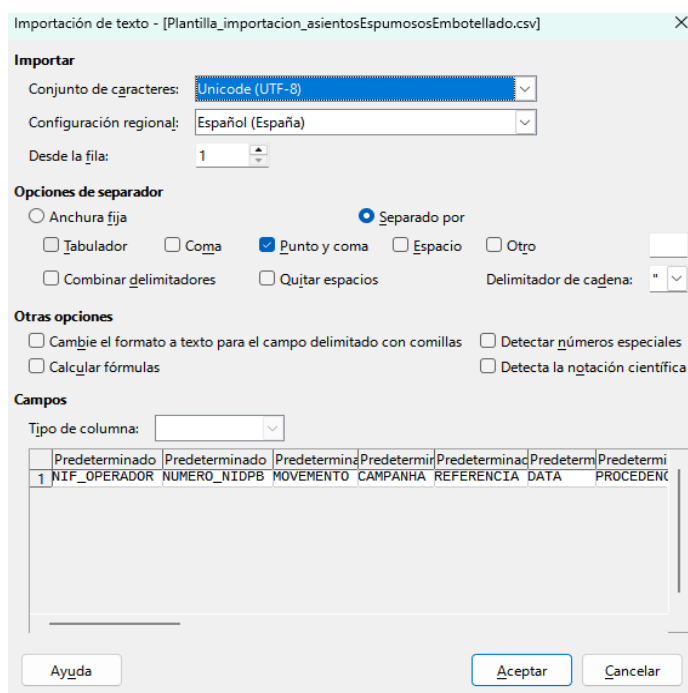
Asento de embotellado de espumosos

Para a importación de asentos de embotellado de espumosos mediante a plantilla proporcionada deberán cubrir os campos cos valores correspondentes. O formato do ficheiro que se vai a importar debe ser o mesmo ca o da plantilla descargada (csv), a continuación especificanse os posibles valores de cada campo ou unha breve explicación para os de entrada libre:

Consideracións previas:

a) Se queremos cubrir a plantilla utilizando **LibreOffice Calc** debemos ter en conta:

1.- Escoller correctamente a configuración inicial de codificación e separadores

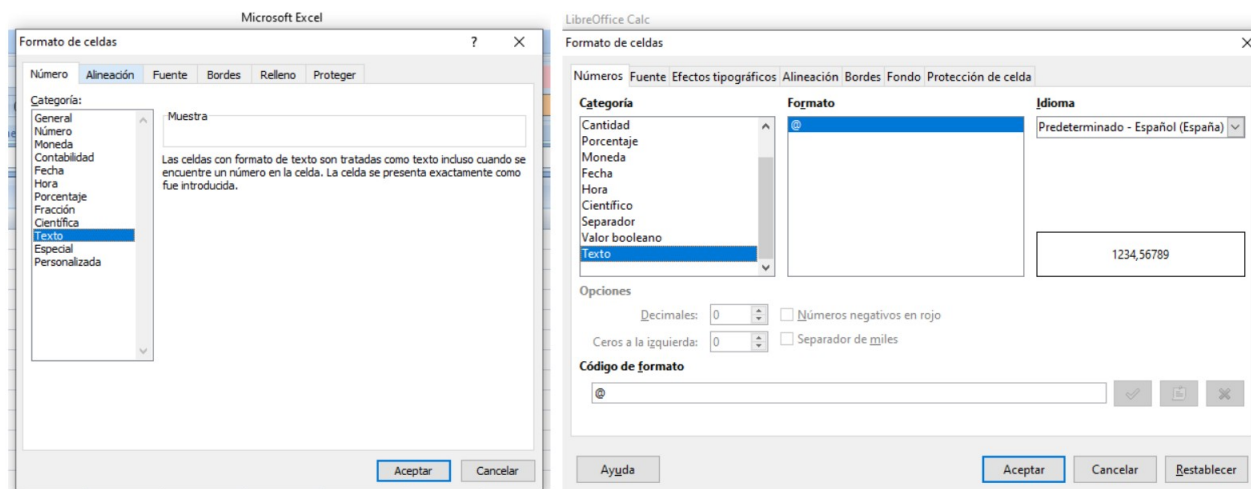


2.- Ao cubrir os campos, dependendo da nosa configuración do programa, pódensenos substituír datos automaticamente, por outros que non serán válidos para a importación. Por exemplo:

- Na columna **DATA** introducimos 10/10/2020 e cámbiasenos a 10/10/20
- Na columna **TIPO_LIBRO** introducimos de ES_2 e cámbiasenos a ES₂

Para solucionar este problema seleccionamos 'Herramientas' > 'Opciones de autocorrección' > 'Opciones' e desmarcamos o check 'Usar tabla de sustituciones'

b) Permitir ceros ('0') á esquerda de datos de tipo numérico: É posible que precisemos introducir códigos que comecen polo número 0 (ex: 00054819). Tanto Excel como LibreOffice Calc borrarán por defecto estes ceros á esquerda ao establecer que a celda é de tipo numérico. Para evitar isto seleccionamos a celda correspondente, click dereito, 'Formato de celdas' e escollemos a opción 'Texto'.



Campos e valores comúns entrada e saída

- **NIF_OPERADOR:** NIF do operador da planta na que se desexa facer a importación. **Obrigatorio**
- **NUMERO_NIDPB:** Número NIDPB da planta na que se desexa facer a importación. **Obrigatorio**
- **MOVIMIENTO:** Movemento de entrada ou saída (empregarase o código correspondente). **Obrigatorio**

Código (valor a empregar)	Descrición
E	Entrada
S	Saída

- **CAMPANHA:** indica a campaña, empregarase a campaña correspondente, por exemplo 2018-2019. **Obrigatorio**
- **REFERENCIA:** número de referencia do movemento. Código de entrada libre, único por importación, que permite ao sistema detectar que non se importe o mesmo asiento dúas veces. **Obrigatorio**
- **DATA:** data do asiento que se desexa importar, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019. **Obrigatorio**

- **PROCEDENCIA_DESTINO:** indica a procedencia do asento nas entradas e o destino nas saídas (empregarase o código correspondente). **Obrigatorio**

Código (valor a empregar)	Movemento	Descrición
01	Entrada	Elaboración
02	Entrada	Devolución
03	Entrada	Por encarga
04	Entrada	Regularización
05	Entrada	Compra
06	Entrada	Asignación datos comerciais
07	Entrada	Existencias iniciais
08	Entrada	Existencias 1 agosto
09	Saída	Venda
10	Saída	Asignación datos comerciais
11	Saída	Regularización
12	Saída	Outros

- **DESIGNACIÓN:** Designación do produto

Código (valor a usar)	Descrición
01	Viño espumoso
02	Viño espumoso de calidad
03	Viño espumoso aromático de calidad
04	Viño de agulla
05	Otro

- **CANTIDADE:** cantidade do asento expresada en litros. **Obrigatorio**
- **GRAO:** graduación do asento. **Obrigatorio**
- **COR:** cor do asento.. **Opcional**
- **NUM_PROCESO_ELAB:** número de proceso do asento espumoso elaboración de entrada asociado **Opcional**, unicamente aplica para procedencias 'Elaboración' e 'Por encargo' nas entradas e destino 'Asignación datos comerciais' e 'Regularización' nas saídas.
- **NUM_LOTE:** número de lote do asento. **Opcional**
- **NUM_BOTELLAS:** número de botellas ou envases empregados. **Opcional**

- **CAPACIDADE_BOTELLAS:** capacidade de botellas ou envases empregados en litros (empregar valores proporcionados). **Opcional**

Capacidade en litros (valor a empregar)	Capacidade en centilitros
0.10	10
0.125	12.5
0.187	18.7
0.20	20
0.25	25
0.375	37.5
0.50	50
0.75	75
1.0	100
1.5	150
2.0	200

- **TIPO_DOC:** tipo de documento adxunto a unha compra ou venda (empregarase o código correspondente). **Obrigatorio** para procedencia 'Compra' nas entradas e destino 'Venda' nas saídas.

Código (valor a empregar)	Descrición
1	Albarán
2	Factura
3	EMCS
4	D.A Vitivinícola

- **NUM_DOC:** número de documento. **Obrigatorio** para procedencia 'Compra' nas entradas e destino 'Venda' nas saídas.
- **ORIXE:** Orixe da compra (empregarase o código correspondente, no caso de non se especificar empregará o valor por defecto 01-España). **Obrigatorio** para procedencia 'Compra' nas entradas e destino 'Venda' nas saídas.

Código (valor a empregar)	Descrición
01	España
02	UE
03	Terceiros países

- **OBSERVACIONES:** campo de texto de entrada libre para engadir información xeral sobre o asunto (máximo 250 caracteres). **Opcional**

Campos e valores que aplican a entradas

Campos que aplican unicamente aos asentos de entradas:

- **E_TIPO_VINHO_AZUCRE:** tipo de viño obtido segundo a porcentaxe de azucre (empregarase o código que corresponda) **Opcional**.

Código (valor a empregar)	Descrición
01	Brut Nature
02	Extra Brut
03	Brut
04	Extra seco
05	Seco
06	Semiseco
07	Dulce

- **E_ANO:** ano de colleita do asento. **Opcional**
- **E_SERIE:** serie. **Opcional**
- **E_REF_PRECINTO_INI:** referencia do precinto de inicio. **Opcional**
- **E_REF_PRECINTO_FIN:** referencia do precinto final. **Opcional**

- **E_VARIEDADE:** variedade da uva. Empregarase o código correspondente, e seguidamente a porcentaxe da variedade entre paréntesis. A porcentaxe da variedade deberase por sen decimais e sen o carácter da porcentaxe %. Exprésase no seguinte formato: *variedade(percentaxe)*. En todo caso, a suma das porcentaxes das variedades non pode ser maior de 100. No caso de engadir máis dunha deberanse separar por comas, respetando o formato. Ej: 6(25), 9(50), 53(10).

Opcional

Código (valor a empregar)	Descrición
2	Tempranillo
6	Palomino
9	Macabeo, Viura
32	Albillo
52	Garnacha tintoreira
53	Mencía
105	Treixadura
106	Albariño
107	Torrontés
109	Godello
110	Ferrón
111	Loureira, Loureiro Branco, Marqués
112	Caiño Branco
113	Sousón
118	Espadeiro, Torneiro
123	Doña branca
124	Gran negro
125	Brancellao
126	Mouratón
128	Pedral, Dozal
147	Branco lexítimo
162	Loureiro tinto
213	Caiño tinto
214	Agudelo
302	Merenzao, María Ordoña
334	Lado
363	Castañal
555	Branca de Monterrei
556	Caiño bravo
557	Caiño Longo
600	Albilla do Avia Branco
601	Ratiño Galega Branco
777	Bruñal, Albarín Tinto
900	Mestura de variedades
996	Sen enxertar con dereitos recoñecidos



999

Sen identificar

- **E_NIF_EMBOTELLADOR:** nif do embotellador. **Opcional**, unicamente aplica para o tipo de procedencia 'Por encargo'