



MU

Manual

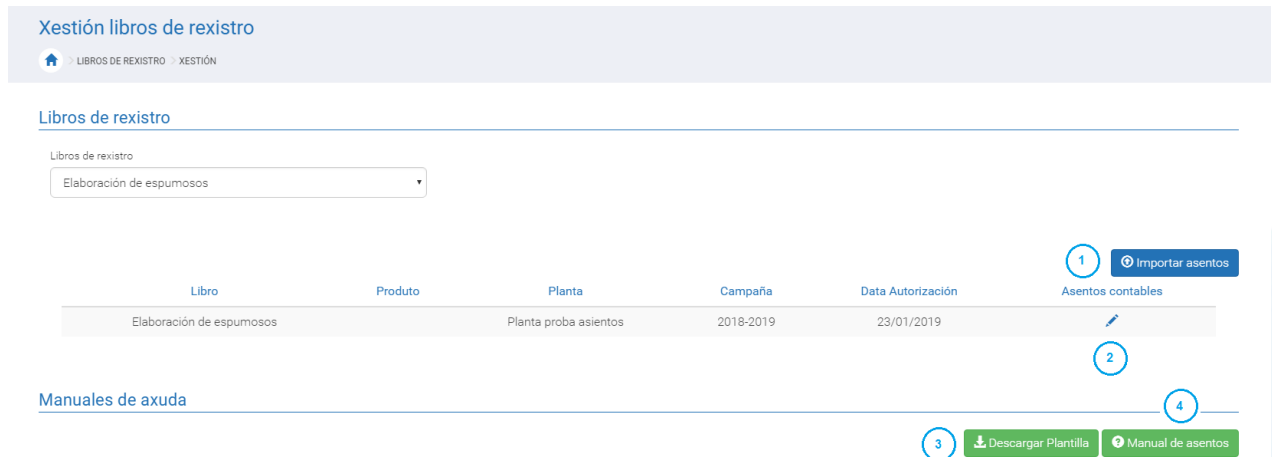
Libros Elaboración Espumosos

ACIOS: Contabilidade Vitivinícola

Elaborado por Amtega

1. Acceso asentos de Elaboración 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	

Manuais de axuda

1 Importar asentos

2

3 Descargar Plantilla

4 Manual de asentos

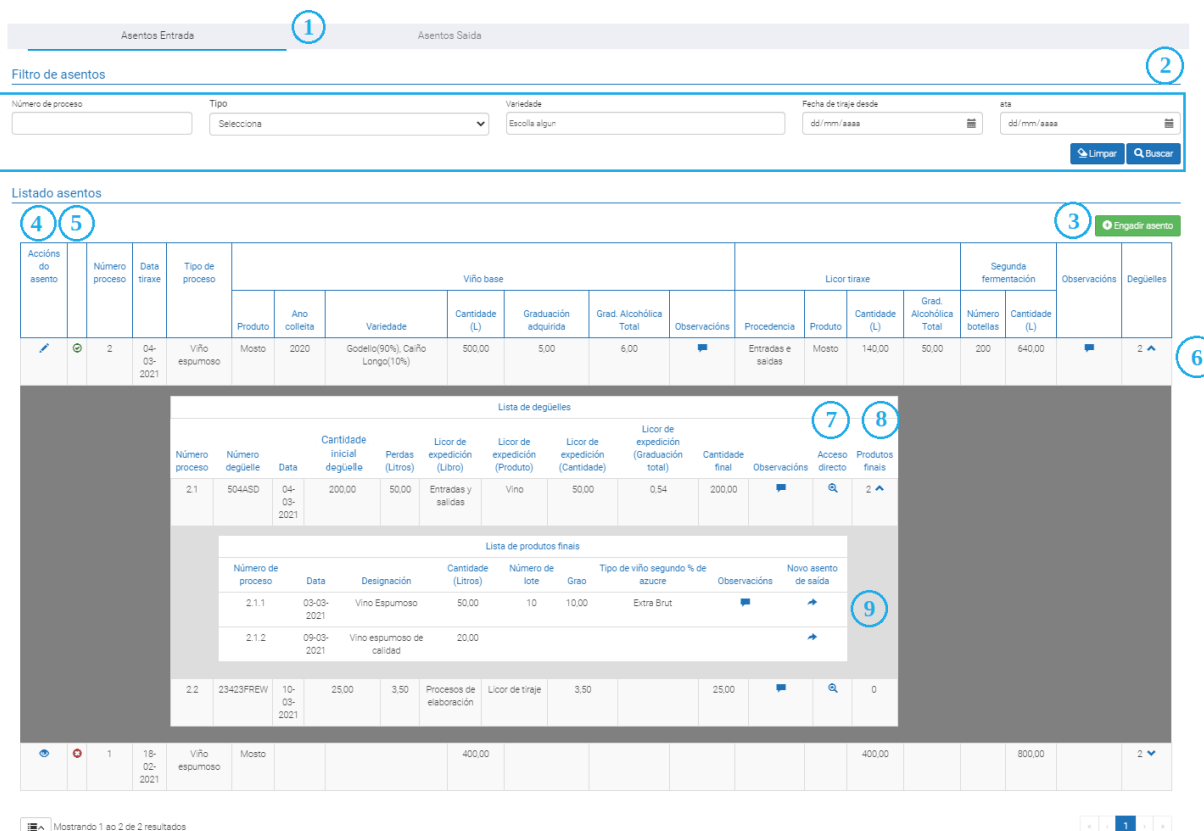
Os botóns marcados permiten distintas funcionalidades:

- 1.- **Importar asentos:** 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 Elaboración de espumosos.
- 4.- **Manual de asentos:** inicia a descarga do manual de asentos de Elaboración de espumosos (este manual).

2. Listados de asentos de Elaboración de espumosos

2.1. Asentos de entrada

Pantalla de visualización dos asentos de elaboración de espumosos de entrada (táboa, filtros para facilitar a busca e botóns para distintas accións):



The screenshot shows the 'Asentos Entrada' interface. At the top, there are tabs for 'Asentos Entrada' (1) and 'Asentos Saída'. Below is a 'Filtro de asentos' section (2) with fields for 'Número de proceso', 'Tipo' (dropdown), 'Variedade' (dropdown), 'Fecha de tiraje desde', and 'ata'. There are 'Limpiar' and 'Buscar' buttons. Below the filter is the 'Listado asentos' section (3) with a table of entries. The table has columns for 'Accións do asento' (4), 'Número proceso', 'Data tiraxe', 'Tipo de proceso', 'Viño base' (5), 'Licor tiraxe', 'Segunda fermentación', 'Observacións', and 'Degüelles' (6). The 'Viño base' section includes 'Produto', 'Ano colleita', 'Variedade', 'Cantidade (L)', 'Graduación adquirida', 'Grad. Alcohólica Total', and 'Observacións'. The 'Licor tiraxe' section includes 'Produto', 'Cantidade (L)', and 'Grad. Alcohólica Total'. The 'Segunda fermentación' section includes 'Número botellas' and 'Cantidade (L)'. The 'Observacións' column has a dropdown arrow. The 'Degüelles' column has a dropdown arrow. Below the main table is a modal window (7) showing 'Lista de degüelles' (8) and 'Lista de produtos finais' (9). The 'Lista de degüelles' table has columns for 'Número proceso', 'Número degüelle', 'Data', 'Cantidade inicial degüelle', 'Perdas (Litros)', 'Licor de expedición (Libro)', 'Licor de expedición (Produto)', 'Licor de expedición (Cantidade)', 'Licor de expedición (Graduación total)', 'Cantidade final', 'Observacións', 'Acceso directo', and 'Produtos finais'. The 'Lista de produtos finais' table has columns for 'Número de proceso', 'Data', 'Designación', 'Cantidade (Litros)', 'Número de lote', 'Grao', 'Tipo de viño segundo % de azucre', 'Observacións', and 'Novo asento de saída'. At the bottom, there is a pagination bar showing 'Mostrando 1 ao 2 de 2 resultados' and a page number '1'.

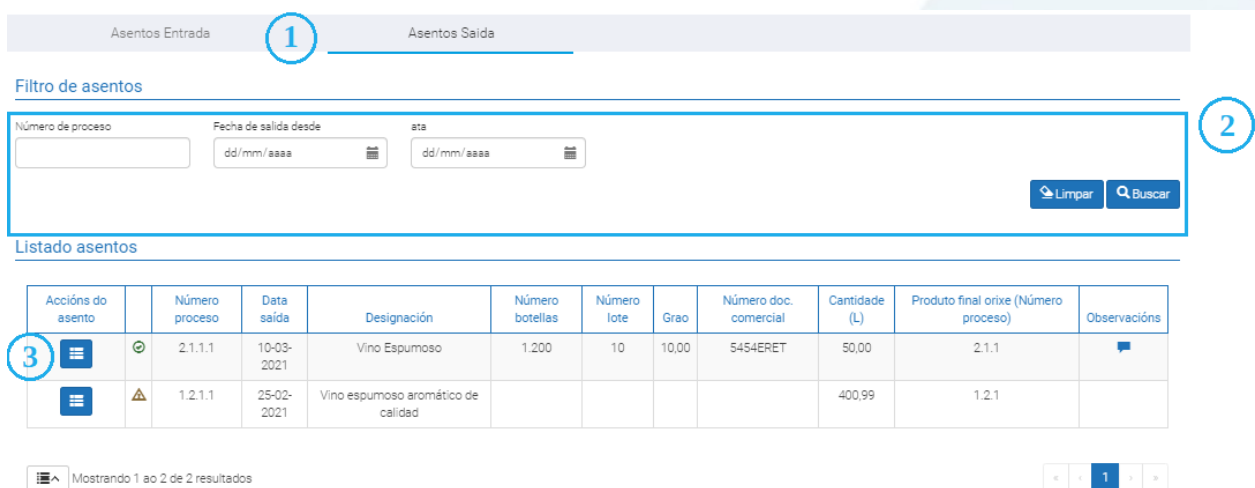
Os botóns e recadros marcados permiten as seguintes funcionalidades:

- 1.- Permite a **mobilidade** entre asentos de entrada e saída.
- 2.- **Filtros** de asentos: permiten filtrar os asentos mostrados no listado de asentos segundo os parámetros indicados.
- 3.- **Engadir asento**: redirixe a unha pantalla que permitirá engadir un novo asento de entrada
- 4.- **Accións do asento**: permite editar ou visualizar se non é editable.
- 5.- **Avisos**: indica se o asento está completo (🟢), incompleto editable (⚠️) ou incompleto non editable (🚫)

- 6.- Contador de **degüelles** asociados ao asento e despregable que permite visualizar a táboa de degüelles.
- 7.- Acceso directo á pantalla do asento co **degüelle activo** correspondente á icona clickada.
- 8.- Contador de **produtos finais** asociados ao degüelle e despregable que permite visualizar a táboa de produtos finais.
- 9.- Acceso directo á creación dun asento **asociado de saída** dende o produto final

2.2. Asentos de saída

Pantalla de visualización dos asentos de elaboración de espumosos de saída (táboa, filtros para facilitar a busca e botóns para distintas accións):



Asentos Entrada **1** Asentos Saída

Filtro de asentos

Número de proceso: Fecha de saída desde: ata:

2

Listado asentos

Accións do asento	Número proceso	Data saída	Designación	Número botellas	Número lote	Grao	Número doc. comercial	Cantidade (L)	Produto final orixe (Número proceso)	Observacións
3	2.1.1.1	10-03-2021	Vino Espumoso	1.200	10	10,00	5454ERET	50,00	2.1.1	
	1.2.1.1	25-02-2021	Vino espumoso aromático de calidad					400,99	1.2.1	

Mostrando 1 ao 2 de 2 resultados < 1 >

Os botóns e recadros marcados permiten as seguintes funcionalidades:

- 1.- Permite a **mobildade** entre asentos de entrada e saída.
- 2.- **Filtros** de asentos: permiten filtrar os asentos mostrados no listado de asentos segundo os parámetros indicados.
- 3.- **Accións do asento**: permite editar ou visualizar se non é editable e acceder ao asento de orixe (aquele que contén o produto final ao cal está asociado)



3. Formularios de elaboración de espumosos

3.1. Rexistrar asentos de entrada

A seguinte imaxe mostra o formulario que se abre ó empregar o botón de engadir asento e que nos permite engadir novos asentos de elaboración de espumosos

Novo asento de entrada

Datos		
Número proceso *	Data tiraxe *	
<input type="text"/>	<input type="text" value="dd/mm/aaaa"/>	
Tipo		
Tipo *		
<input type="text" value="Selecciona"/>		
Viño base		
Produto *	Ano colleita	
<input type="text" value="Selecciona"/>	<input type="text"/>	
Cantidade (L) *	Graduación adquirida	Grad. Alcohólica Total
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Observacións		
<input type="text"/>		
Variedades		
<input type="text" value="+"/>		
Variedade	Porcentaxe	Accións da variedade
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Licor tiraxe		
Libro	Produto	
<input type="text" value="Selecciona"/>	<input type="text" value="Selecciona"/>	
Cantidade (L) *	Grad. Alcohólica Total	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Segunda fermentación		
Número botellas/envases	Cantidade (L) *	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Observacións do asento		
Observacións		
<input type="text"/>		

O botón  lévanos de volta á pantalla coa lista dos asentos de elaboración de espumosos sen crear un novo asento. O botón  engade un novo asento en base ós datos introducidos no formulario.

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

- **Número proceso:** número que identifica a elaboración. Será autocalculado pola aplicación. Contador dos asentos espumosos de entrada por planta. Non se reinicia ao cambiar de campaña.
- **Data tiraxe:** data de tiraxe do asento que se desexa crear.
- **Tipo:** tipo de proceso espumoso.
- **Viño base - Produto :** produto de partida para o proceso.
- **Viño base - Ano colleita :** ano de colleita do viño base empregado.
- **Viño base - Cantidadade (L):** cantidade en litros do viño base.
- **Viño base - Graduación adquirida:** graduación alcohólica adquirida do viño base.
- **Viño base - Grad. Alcohólica total:** graduación alcohólica total do viño base.
- **Viño base - Observacións:** campo de texto de entrada libre, datos sobre o viño base. (máximo 250 caracteres)
- **Viño base - Variedades:** táboa para engadir variedades e as súas porcentaxes
- **Licor tiraxe - Libro:** libro do licor de tiraxe.
- **Licor tiraxe - Produto:** produto engadido ó viño base para levar a cabo a segunda fermentación.
- **Licor tiraxe - Cantidadade (L):** cantidade en litros do produto incorporado ó viño base.
- **Licor tiraxe - Grad. Alcohólica Total:** graduación alcohólica total do licor de tiraxe.
- **Segunda fermentación - Número botellas/envases:** número de botellas ou envases empregados na segunda fermentación.
- **Segunda fermentación - Cantidadade (L):** cantidade en litros da segunda fermentación.
- **Observacións:** observacións xerais do asento (máximo 250 caracteres)

A ter en conta á hora de rexistrar asentos de entrada:

- A **cantidadade de segunda fermentación** non poderá superar á suma da cantidade do viño base + a cantidade de licor de tiraxe

- Os campos 'Data tiraxe', 'Tipo', 'Viño base – Produto', 'Viño base - Cantidade (L)', 'Licor de tiraxe - Cantidade (L)' e 'Segunda fermentación – Cantidade (L)' serán **obrigatorios**. No caso de non aplicar algunha cantidade introducimos 0.
- Prazo para a edición/borrado** dun asento de entrada: 7 días NATURAIS dende a data do asento. Se establecemos unha data anterior a 7 días dende a data actual o asento será editable durante 24 horas dende a creación.

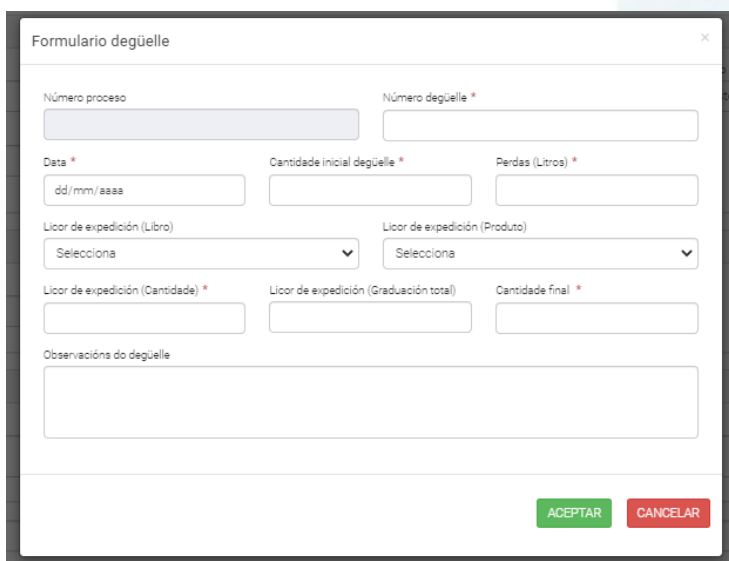
3.2. Rexistro de degüelles

Ao acceder ao detalle dun asento gardado temos a posibilidade de asociarlle degüelles



Número proceso	Número degüelle	Data	Cantidade inicial degüelle	Perdas (Litros)	Licor de expedición (Libro)	Licor de expedición (Produto)	Licor de expedición (Cantidade)	Licor de expedición (Graduación total)	Cantidade final	Observacións	Acceso aos produtos finais	Editar	Borrar	Detalle
2.1	504ASD	04-03-2021	200,00	50,00	Entradas y salidas	Vino	50,00	0,54	200,00					
2.2	23423FREW	10-03-2021	25,00	3,50	Procesos de elaboración	Licor de tiraje	3,50		25,00					

1.- Botón que permite asociar **novos degüelles** ao asento activo a través dunha ventá modal:



2.- Abre unha modal co texto das **observacións** (a icona ocúltase se o degüelle non ten observacións)

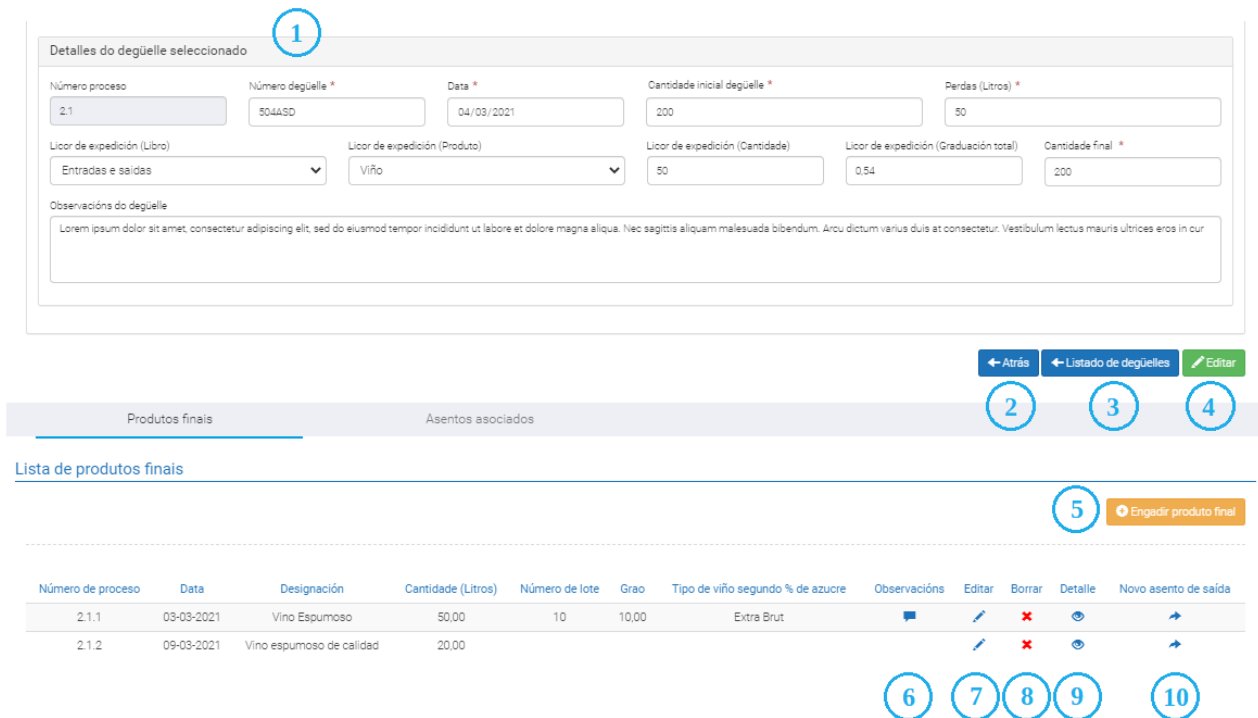
- 3.- Botón que da acceso ao listado dos **produtos finais** do degüelle
- 4.- Permite **editar** os datos do degüelle (Non se permite editar fóra de prazo)
- 5.- Permite **borrar** un degüelle (Non se permite borrar fóra de prazo ou se o degüelle ten produtos finais asociados)
- 6.- Permite **ver** os datos do degüelle na modal incluso se está fóra de prazo.
- 7.- Pestana que nos da acceso rápido aos **asentos asociados**

A ter en conta á hora de rexistrar degüelles asociados a asentos de entrada:

- Os campos 'Número degüelle', 'Data', 'Cantidade inicial degüelle', 'Perdas (Litros)', 'Licor de expedición (Cantidade)' e 'Cantidade final' serán **obrigatorios**. No caso de non aplicar algunha cantidade introducimos 0.
- O campo **número de proceso** será autocalculado pola aplicación, sendo a concatenación do número de proceso do asento ao que pertence + o seguinte número correspondente a un contador de degüelles do asento. (*Exemplo: asento con número de proceso '23', o cal ten 4 degüelles dados de alta, se creamos un novo degüelle o seu número de proceso será '23.5'*)
- A suma das **cantidades iniciais** dos degüelles non poderá superar á cantidade de segunda fermentación do asento ao que pertencen os degüelles.
- As **perdas** non poderán superar á cantidade inicial do degüelle
- A **cantidade do licor de expedición** non poderá superar ás perdas.
- A **cantidade final** do degüelle non poderá superar á suma do licor de expedición e o viño limpo. O viño limpo sería a cantidade inicial menos as perdas.
- **Prazo para a edición/borrado** dun degüelle: 7 días NATURAIS dende a data do degüelle. Se establecemos unha data anterior a 7 días dende a data actual o degüelle será editable durante 24 horas dende a creación.

3.3. Rexistro de produtos finais

A través da táboa de degüelles (botón do punto 3 do apartado anterior) temos acceso aos produtos finais asociados a cada degüelle, así como a un panel do degüelle activo, que será editable ao mesmo tempo que os datos do asento.



1 Detalles do degüelle seleccionado

Número proceso: 2.1 | Número degüelle*: 5044SD | Data*: 04/03/2021 | Cantidad inicial degüelle*: 200 | Perdas (Litros)*: 50

Licor de expedición (Libro): Entradas e saídas | Licor de expedición (Produto): Viño | Licor de expedición (Cantidad): 50 | Licor de expedición (Graduación total): 0,54 | Cantidad final*: 200

Observacións do degüelle

← Atrás | ← Listado de degüelles | Editar

Produtos finais | Asentos asociados

2 | **3** | **4**

5 Engadir produto final

Número de proceso	Data	Designación	Cantidad (Litros)	Número de lote	Grado	Tipo de viño segundo % de azucre	Observacións	Editar	Borrar	Detalle	Novo asento de saída
2.1.1	03-03-2021	Vino Espumoso	50,00	10	10,00	Extra Brut					
2.1.2	09-03-2021	Vino espumoso de calidad	20,00								

6 | **7** | **8** | **9** | **10**

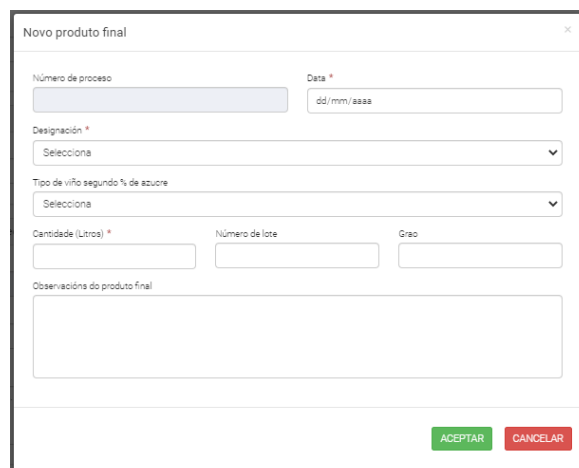
1.- Despregable dos datos do **degüelle seleccionado**.

2.- Permite volver ao **listado de asentos** de entrada do libro 'Elaboración de espumosos'.

3.- Permite volver ao detalle do asento e visualizar a **táboa de degüelles**.

4.- Permite **gardar** os cambios realizados tanto na parte do asento ata segunda fermentación como no despregable correspondente ao degüelle activo.

5.- Botón que permite asociar **novos produtos finais** ao degüelle activo a través dunha ventá modal.



Novo produto final

Número de proceso: | Data*: dd/mm/aaaa

Designación*: Selecciona

Tipo de viño segundo % de azucre: Selecciona

Cantidad (Litros)*: | Número de lote: | Grado:

Observacións do produto final

ACEPTAR | CANCELAR

- 6.- Abre unha modal co texto das **observacións** (a icona ocúltase se o produto final non ten observacións)
- 7.- Permite **editar** os datos do produto final (Non se permite editar fóra de prazo)
- 8.- Permite **borrar** un produto final (Non se permite borrar fóra de prazo ou se hai asentos de saída asociados)
- 9.- Permite **ver** os datos do produto final na modal incluso se está fóra de prazo.
- 10.- Botón que abre o formulario para a creación dun **novo asento de saída** para o libro 'Elaboración de espumosos' asociado ao produto final.

A ter en conta á hora de rexistrar produtos finais asociados a un degüelle:

- Os campos 'Data', 'Designación' e 'Cantidade (Litros)' serán **obrigatorios**.
- O campo '**Tipo de viño segundo % de azucre**' soamente estará dispoñible para asentos con tipo 'Viño espumoso'.
- O campo **número de proceso** será autocalculado pola aplicación, sendo a concatenación do número de proceso do asento ao que pertence + número de degüelle ao que pertence + o seguinte número correspondente a un contador de produtos finais do degüelle. *(Exemplo: asento con número de proceso '56', degüelle con número de proceso '7', o cal ten 3 produtos finais dados de alta, se creamos un novo produto final o seu número de proceso será '56.7.4')*
- **Prazo para a edición/borrado** dun produto final: 7 días NATURAIS dende a data do produto final. Se establecemos unha data anterior a 7 días dende a data actual o produto final será editable durante 24 horas dende a creación.

3.4. Formulario asento de Elaboración de espumosos de saída



Accederase á creación dun asento de saída a través dun produto final dun degüelle dun asento de entrada (ver botón 10 do apartado anterior)

Novo asento de saída

Saídas

Data saída *	Designación *	Número lote
<input type="text" value="dd/mm/aaaa"/>	<input type="text" value="Seleccións"/>	<input type="text"/>
Número botellas	Número doc. comercial	Cantidad (L) *
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Observacións		
<input type="text"/>		

[← Atrás](#) [+ Crear](#)

O botón  lévanos de volta a pantalla coa lista dos asentos de elaboración de espumosos sen crear un novo asento. O botón  engade un novo asento en base ós datos introducidos no formulario.

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

- **Data saída:** data de saída do produto final.
- **Designación:** designación do produto final.
- **Número lote:** número identificativo do lote do produto final.
- **Número botellas:** número de botellas obtidas do produto final.
- **Número doc. Comercial:** número do documento comercial de saída.
- **Cantidad (L):** cantidade da saída expresada en litros
- **Observacións:** observacións de saída, é un campo de texto de entrada libre (máximo 250 caracteres)

A ter en conta á hora de rexistrar asentos de saída asociados a un produto final:

- A suma das cantidades de tódolos asentos de saída asociados a un mesmo produto final non poderá superar a cantidade do produto final.



- O campo **número de proceso** será autocalculado pola aplicación, sendo a concatenación dos números de proceso do asento de entrada + degüelle + produto final de orixe + o seguinte número correspondente a un contador de asentos de saída do produto final. (*Exemplo: asento con número de proceso '56', degüelle con número de proceso '7', produto final con número de proceso '1', o cal ten 3 asentos de saída asociados, se creamos un novo asento de saída o seu número de proceso será '56.7.1.4'*)
- O **número de lote** xerará unha alerta se non temos ese código nas entradas.
- **Prazo para a edición** dun asento de saída: 7 días NATURAIS dende a data do asento de saída. Se establecemos unha data anterior a 7 días dende a data actual o asento de saída será editable durante 24 horas dende a creación.

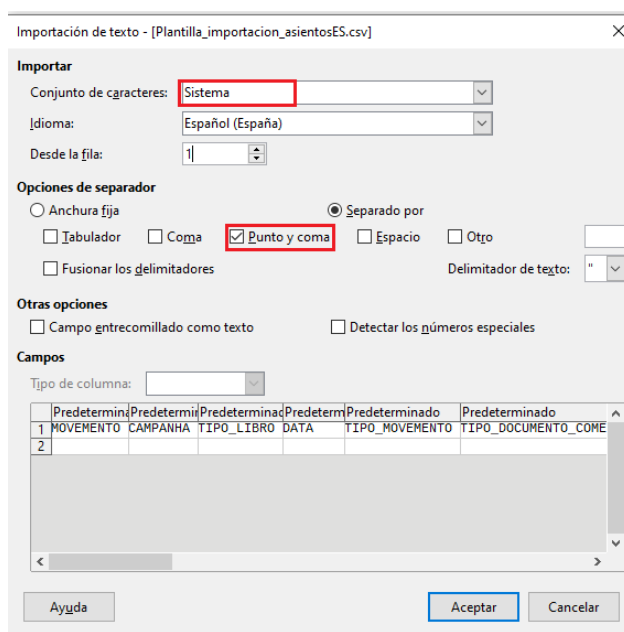
4. Importacións

Para a importación de asentos de elaboración de espumosos de entrada deberanse cubrir os valores correspondentes na plantilla proporcionada. O formato do ficheiro que se vai a importar debe ser o mesmo ca o da plantilla descargada (csv).

4.1. 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

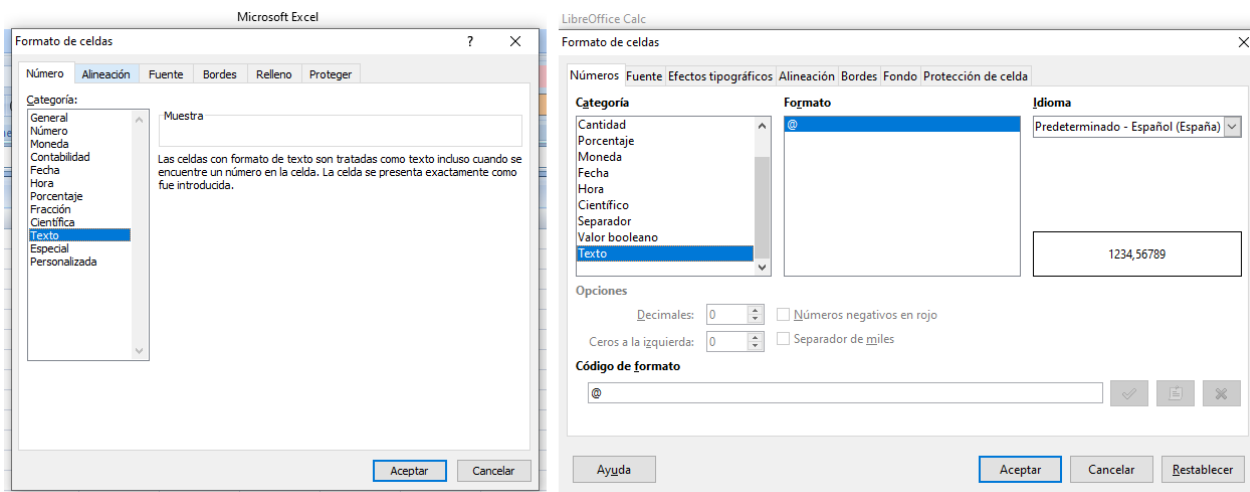


2.- Ao cubrir os campos, dependendo da nosa configuración do programa, pódensenos substituír datos automaticamente, por outros que non serán válidos para a importación. Por exemplo:

- 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 LibreOfficeCalc 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'.



4.2. Importacións de asentos de elaboración de espumosos de entrada

Campos obrigatorios: MOVEMENTO, CAMPANHA, REFERENCIA, DATA, PROCESO_ESPUMOSO, VB_CANTIDADE_L, LT_CANTIDADE_L, SF_CANTIDADE_L

A continuación especificáanse os posibles valores a empregar de cada campo ou unha breve explicación para os de entrada libre:

- **MOVEMENTO:** movemento de entrada ou de saída (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición
E	Entrada
S	Saída

- **CAMPANHA:** indica a campaña, empregarase a campaña correspondente, por exemplo 2018-2019.
- **REFERENCIA:** número de referencia do movemento.
- **DATA:** data de tiraxe do asento que se desexa importar, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019.
- **PROCESO_ESPUMOSO:** proceso espumoso (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición
01	Viño espumoso
02	Viño de agulla

- **VB_TIPO:** tipo de viño base empregado na elaboración (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Tipo proceso espumoso	Descrición
01	Viño espumoso	Mosto
02	Viño espumoso	Viño
03	Viño espumoso	Viño con DOP
04	Viño espumoso	Viño con IXP
05	Viño espumoso	Viño sen DOP nin IXP con indicación de variedade e ano de colleita
06	Viño de agulla	Mosto
07	Viño de agulla	Viño
08	Viño de agulla	Viño con DOP
09	Viño de agulla	Viño con IXP
10	Viño de agulla	Viño sen DOP nin IXP con indicación de variedade e ano de colleita
11	Viño de agulla	Mosto de uva parcialmente fermentado

- **VB_ANO:** ano de colleita do viño base empregado na elaboración, por exemplo 2018.
- **VB_VARIEDADE:** variedade do viño base empregado na elaboración (empregarase o código correspondente)

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
900	Mestura de variedades
996	Sen enxertar con dereitos recoñecidos
999	Sen identificar

- **VB_OBSERVACIONES:** campo de texto de entrada libre para la engadir información sobre o viño base empregado (máximo 250 caracteres).
- **VB_CANTIDADE_L:** cantidade en litros do viño base empregado na elaboración.
- **VB_GRAD_ADQUIRIDA:** graduación alcohólica adquirida do viño base empregado.
- **VB_GRAD_TOTAL:** graduación total do viño base empregado.
- **LT_LIBRO_PROCEDE:** libro de procedencia do licor de tiraxe (empregarase o código que corresponda).

Código (valor a empregar)	Descrición
01	Entradas e saídas
03	Procesos de elaboración
04	Movemento de produtos para procesos de elaboración e prácticas enolóxicas

- **LT_PRODUTO:** licor de tiraxe, depende directamente do valor empregado no libro de procedencia (empregarase o código que corresponda)

Código (valor a empregar)	Libro	Descrición
1	Entradas e saídas	Mosto

2	Procesos de elaboración	Licor de tiraxe
3	Movemento de produtos para procesos de elaboración e prácticas enolóxicas	Sacarosa
4	Movemento de produtos para procesos de elaboración e prácticas enolóxicas	Mosto concentrado
5	Movemento de produtos para procesos de elaboración e prácticas enolóxicas	Mosto concentrado rectificadado
6	Entradas e saídas	Viño

- **LT_CANTIDADE_L**: licor de tiraxe, cantidade empregada expresada en litros.
- **LT_GRAD_TOTAL**: graduación alcohólica total do licor de tiraxe.
- **SF_BOTELLAS**: número de botellas ou envases empregados na segunda fermentación.
- **SF_CANTIDADE_L**: cantidade, expresada en litros, obtida na segunda fermentación.
- **OBSERVACIONES_ASENTADO**: campo de texto de entrada libre para engadir información xeral sobre o asento (máximo 250 caracteres)