



MU

Manual

Libros Elaboración Espumosos

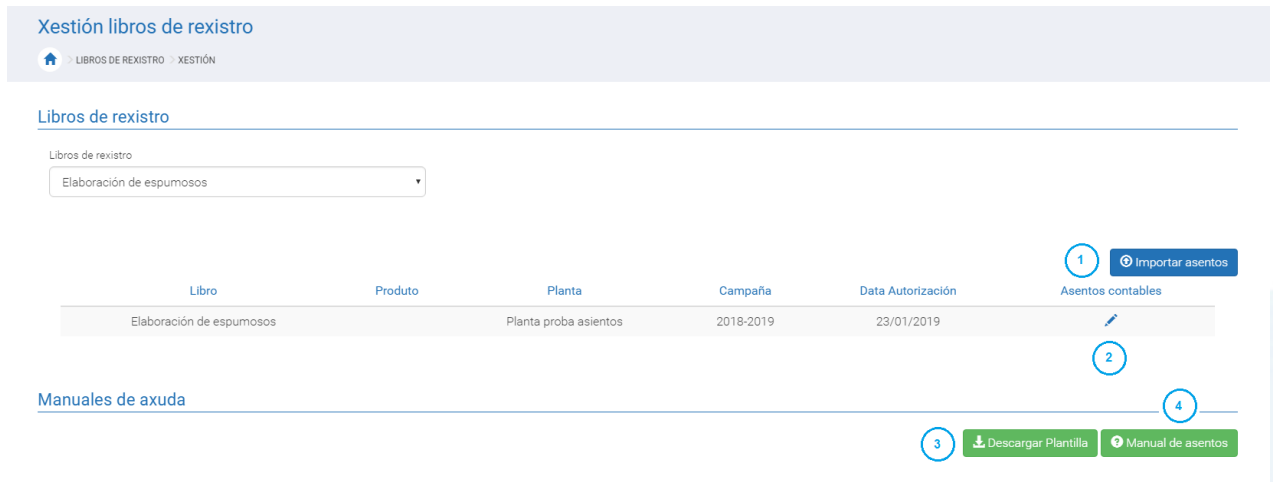
ACIOS: Contabilidad Vitivinícola

Elaborado por Amtega



1. Acceso asientos de Elaboración de espumosos

La pantalla principal de los libros de registro muestra los libros disponibles y una serie de funcionalidades que se detallan a continuación:



Xestión libros de rexistro

LIBROS DE REGISTRO > XESTIÓN

Libros de rexistro

Elaboración de espumosos

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

Manuales de axuda

Importar asientos

Descargar Plantilla

Manual de asientos

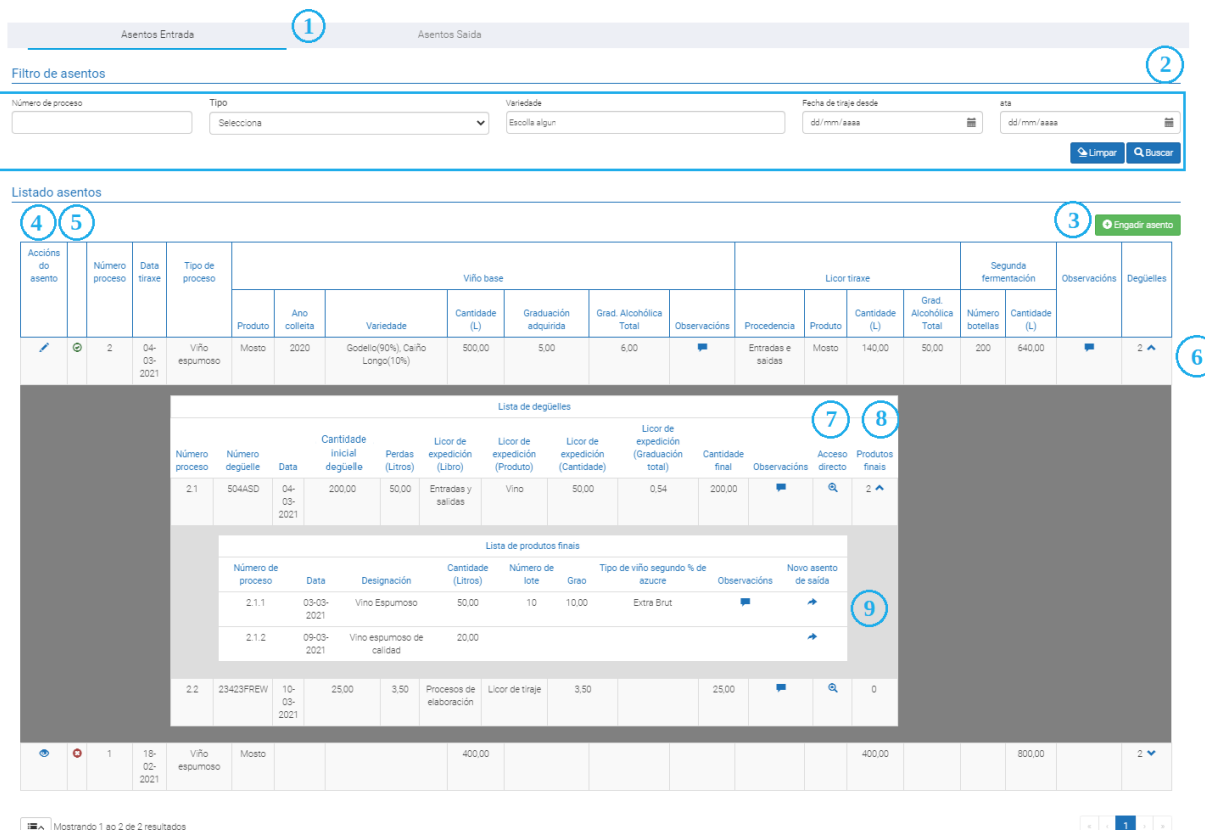
Los botones marcados permiten distintas funcionalidades:

- 1.- **Importar asientos:** abre una ventana que permite importar los asientos contables desde nuestro equipo.
- 2.- **Lápiz:** indica que se permite modificar el libro en el que se encuentra, al hacer click sobre él nos llevará al listado de asientos que contiene.
- 3.- **Descargar Plantilla:** inicia la descarga de la plantilla que se empleará de base para importar los asientos de Elaboración de espumosos.
- 4.- **Manual de asientos:** inicia la descarga del manual de asientos de Elaboración de espumosos (este manual).

2. Listados de asientos de Elaboración de espumosos




2.1. Asientos de entrada

Pantalla de visualización de los asientos de elaboración de espumosos de entrada (tabla, filtros para facilitar la búsqueda y botones para distintas acciones):



The screenshot shows the 'Asientos Entrada' interface. At the top, there are tabs for 'Asientos Entrada' (1) and 'Asientos Salida'. Below is a 'Filtro de asientos' section (2) with fields for 'Número de proceso', 'Tipo' (dropdown), 'Variedad' (dropdown), 'Fecha de tiraje desde', and 'asta'. A 'Limpiar' button and a 'Buscar' button are also present. The main area is titled 'Listado asientos' (3) and contains a table with columns for 'Acción do asento', 'Número proceso', 'Data tiraxe', 'Tipo de proceso', 'Viño base', 'Licor tiraxe', 'Segunda fermentación', 'Observacións', and 'Degüelles'. A 'Engadir asento' button (3) is located to the right. The table has a row for process 2, dated 04-03-2021, with a '2' in the 'Degüelles' column (6). Below the main table, there are two pop-up windows: 'Lista de degüelles' (7) and 'Lista de produtos finais' (8). The 'Lista de degüelles' window shows a table with columns for 'Número proceso', 'Número degüelle', 'Data', 'Cantidad inicial degüelle', 'Perdas (Litros)', 'Licor de expedición (Libro)', 'Licor de expedición (Producto)', 'Licor de expedición (Cantidad)', 'Licor de expedición (Graduación total)', 'Cantidad final', 'Observacións', 'Acceso directo', and 'Productos finais'. The 'Lista de produtos finais' window shows a table with columns for 'Número de proceso', 'Data', 'Designación', 'Cantidad (Litros)', 'Número de lote', 'Grao', 'Tipo de viño segundo % de azucre', 'Observacións', and 'Novo asento de saída'. A '9' is placed near the bottom right of the interface. At the bottom, there is a pagination bar showing 'Mostrando 1 ao 2 de 2 resultados' and a page number '1' (9).

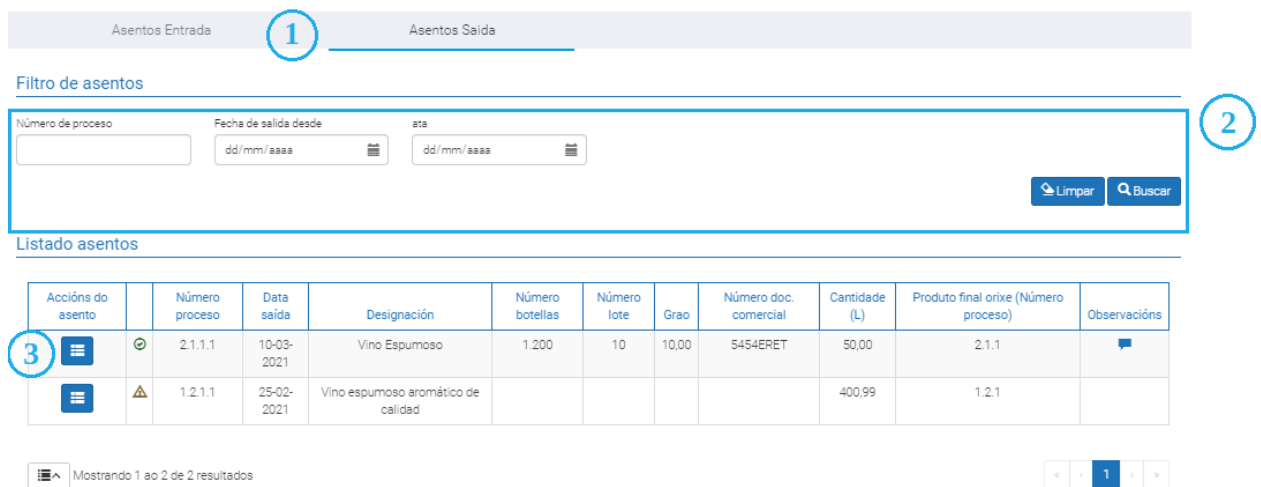
Los botones y recuadros marcados permiten las siguientes funcionalidades:

- 1.- Permite **movilidad** entre asientos de entrada y salida.
- 2.- **Filtros** de asientos: permiten filtrar los asientos mostrados en el listado de asientos según los parámetros indicados.
- 3.- **Añadir asiento**: redirige a una pantalla que permitirá añadir un nuevo asiento de entrada
- 4.- **Acciones del asiento**: permite editar o visualizar si no es editable.
- 5.- **Avisos**: indica si el asiento está completo (), incompleto editable () o incompleto no editable ()
- 6.- Contador de **degüelles** asociados al asiento y desplegable que permite visualizar la tabla de degüelles.
- 7.- Acceso directo a la pantalla del asiento con el **degüelle activo** correspondiente al icono clickado.

- 8.- Contador de **productos finales** asociados al degüelle y desplegable que permite visualizar la tabla de productos finales.
- 9.- Acceso directo a la creación de un asiento **asociado de salida** desde el producto final.

2.2. Asientos de salida

Pantalla de visualización de los asientos de elaboración de espumosos de salida (tabla, filtros para facilitar la búsqueda y botones para distintas acciones):



Asientos Entrada **1** Asientos Salida

Filtro de asientos

Número de proceso: Fecha de salida desde: ata: Limpiar Buscar **2**

Listado asientos

Acción do asiento	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

Los botones y recuadros marcados permiten las siguientes funcionalidades:

- 1.- Permite **movilidad** entre asientos de entrada y salida.
- 2.- **Filtros** de asientos: permiten filtrar los asientos mostrados en el listado de asientos según los parámetros indicados.
- 3.- **Acciones del asiento**: permite editar o visualizar si no es editable y acceder al asiento de origen (aquel que contiene el producto final al cual está asociado)

3. Formularios de elaboración de espumosos

3.1. Registrar asientos de entrada

La siguiente imagen muestra el formulario que se abre al emplear el botón de añadir asiento y que nos permite añadir nuevos asientos de elaboración de espumosos

Novo asiento de entrada

Datos

Número proceso *

Data tiraxe *

Tipo

Tipo *

Viño base

Produto * Ano colleita

Cantidade (L) * Graduación adquirida Grad. Alcohólica Total

Observacións

Variedades

+	Variedade	Porcentaxe	Accións da variedade

Licor tiraxe

Libro Produto



Cantidade (L) * Grad. Alcohólica Total

Segunda fermentación

Número botellas/envases Cantidade (L) *

Observacións do asiento

Observacións

El botón  nos lleva de vuelta a la pantalla con la lista de asientos de elaboración de espumosos sin crear un nuevo asiento. El botón  añade un nuevo asiento en base a los datos introducidos en el formulario.

El formulario se compone de los siguientes valores, algunos seleccionables y otros de entrada de texto:

- **Número proceso:** número que identifica la elaboración. Será autocalculado por la aplicación. Contador de los asientos espumosos de entrada por planta. No se reinicia al cambiar de campaña.
- **Fecha tiraje:** fecha de tiraje del asiento que se desea crear.
- **Tipo:** tipo de proceso espumoso.
- **Vino base - Producto :** producto de partida para el proceso.
- **Vino base - Ano cosecha :** año de cosecha del vino base empleado.
- **Vino base - Cantidad (L):** cantidad en litros del vino base.
- **Vino base - Graduación adquirida:** graduación alcohólica adquirida del vino base.
- **Vino base - Grad. Alcohólica total:** graduación alcohólica total del vino base.
- **Vino base - Observaciones:** campo de texto de entrada libre, datos sobre el vino base. (máximo 250 caracteres)
- **Vino base - Variedades:** tabla para añadir variedades y sus porcentajes.
- **Licor tiraje - Libro:** libro do licor de tiraje.
- **Licor tiraje - Producto:** producto añadido al vino base para llevar a cabo la segunda fermentación.
- **Licor tiraje - Cantidad (L):** cantidad en litros do producto incorporado al vino base.
- **Licor tiraje - Grad. Alcohólica Total:** graduación alcohólica total del licor de tiraje.
- **Segunda fermentación - Número botellas/envases:** número de botellas o envases empleados en la segunda fermentación.
- **Segunda fermentación - Cantidad (L):** cantidad en litros de la segunda fermentación.
- **Observaciones:** observaciones generales del asiento (máximo 250 caracteres)

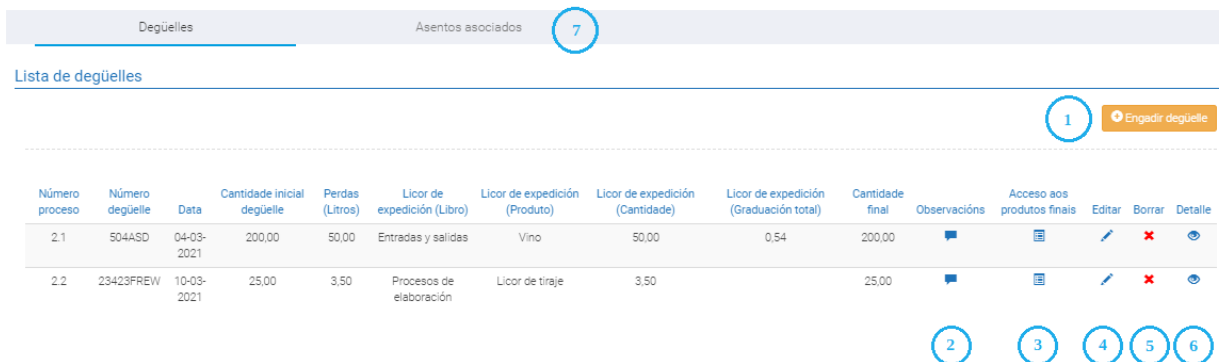
A tener en cuenta a la hora de registrar asientos de entrada:

- La **cantidad de segunda fermentación** no podrá superar a la suma de la cantidad del vino base + la cantidad de licor de tiraje
- Los campos 'Fecha tiraje', 'Tipo', 'Vino base – Producto', 'Vino base - Cantidad (L)', 'Licor de tiraje - Cantidad (L)' y 'Segunda fermentación – Cantidad (L)' serán **obligatorios**. En el caso de no aplicar alguna cantidad introducimos 0.

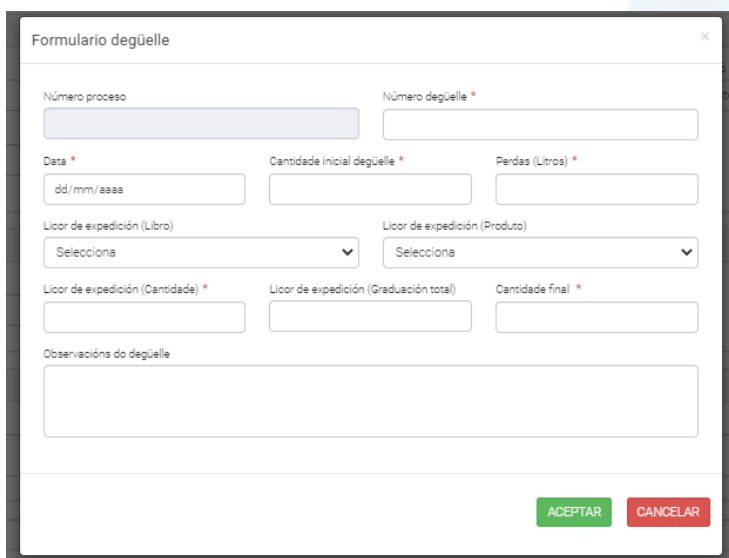
- **Plazo para la edición/borrado** de un asiento de entrada: 7 días NATURALES desde la fecha del asiento. Si establecemos una fecha anterior a 7 días desde la fecha actual el asiento será editable durante 24 horas desde la creación.

3.2. Registro de degüelles

Al acceder al detalle de un asiento guardado tenemos la posibilidad de asociarle degüelles



1.- Botón que permite asociar **nuevos degüelles** al asiento activo a través de una ventana modal:



2.- Abre una modal con el texto de las **observaciones** (el icono se oculta si el degüelle no tiene observaciones)

3.- Botón que da acceso al listado de los **productos finales** del degüelle

4.- Permite **editar** los datos del degüelle (No se permite editar fuera de plazo)

5.- Permite **borrar** un degüelle (No se permite borrar fuera de plazo o si el degüelle tiene productos finales asociados)

6.- Permite **ver** los datos del degüelle en una modal incluso si está fuera de plazo.

7.- Pestaña que nos da acceso rápido a los **asientos asociados**

A tener en cuenta a la hora de registrar degüelles asociados a los asientos de entrada:

- Los campos 'Número degüelle', 'Fecha', 'Cantidad inicial degüelle', 'Pérdidas (Litros)', 'Licor de expedición (Cantidad)' y 'Cantidad final' serán **obligatorios**. En el caso de no aplicar alguna cantidad introducimos 0.
- El campo **número de proceso** será autocalculado por la aplicación, siendo la concatenación del número de proceso del asiento al que pertenece + el siguiente número correspondiente a un contador de degüelles del asiento. *(Ejemplo: asiento con número de proceso '23', el cual tiene 4 degüelles dados de alta, si creamos un nuevo degüelle su número de proceso será '23.5')*
- La suma de las **cantidades iniciales** de los degüelles no podrá superar a la cantidad de segunda fermentación del asiento al que pertenecen los degüelles.
- Las **pérdidas** no podrán superar a la cantidad inicial del degüelle
- La **cantidad del licor de expedición** no podrá superar a las pérdidas.
- La **cantidad final** del degüelle no podrá superar a la suma del licor de expedición y el vino limpio. El vino limpio sería la cantidad inicial menos las pérdidas.
- **Plazo para la edición/borrado** de un degüelle: 7 días NATURALES desde la fecha del degüelle. Si establecemos una fecha anterior a 7 días desde la fecha actual el degüelle será editable durante 24 horas desde la creación.

3.3. Registro de productos finales

A través de la tabla de degüelles (botón del punto 3 del apartado anterior) tenemos acceso a los productos finales asociados a cada degüelle, así como a un panel del degüelle activo, que será editable al mismo tiempo que los datos de asiento.

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 (Producto): 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

Lista de produtos finais

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 asiento 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.- Desplegable de los datos del **degüelle seleccionado**.
- 2.- Permite volver al **listado de asientos** de entrada del libro 'Elaboración de espumosos'.
- 3.- Permite volver al detalle del asiento y visualizar la tabla **de degüelles**.
- 4.- Permite **guardar** los cambios realizados tanto en la parte del asiento hasta segunda fermentación como en el desplegable correspondiente al degüelle activo.
- 5.- Botón que permite asociar nuevos **productos finales** al degüelle activo a través de una ventana modal.

Novo produto final

Número de proceso: | Data *:

Designación *:

Tipo de viño segundo % de azucre:

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

Observacións do produto final

ACEPTAR | CANCELAR

- 6.- Abre una modal con el texto de las **observaciones** (el icono se oculta si el producto final no tiene observaciones)

- 7.- Permite **editar** los datos del producto final (No se permite editar fuera de plazo)
- 8.- Permite **borrar** un producto final (No se permite borrar fuera de plazo o si hay asientos de salida asociados)
- 9.- Permite **ver** los datos del producto final en la modal incluso si está fuera de plazo.
- 10.- Botón que abre el formulario para la creación de un **nuevo asiento de salida** para el libro 'Elaboración de espumosos' asociado al producto final.

A tener en cuenta a la hora de registrar productos finales asociados a un degüelle:



- Los campos 'Fecha', 'Designación' y 'Cantidad (Litros)' serán **obligatorios**.
- El campo '**Tipo de vino según % de azúcar**' solamente estará disponible para asientos con tipo 'Vino espumoso'.
- El campo **número de proceso** será autocalculado por la aplicación, siendo la concatenación del número de proceso del asiento al que pertenece + número de degüelle al que pertenece + el siguiente número correspondiente a un contador de productos finales del degüelle. *(Ejemplo: asiento con número de proceso '56', degüelle con número de proceso '7', el cual tiene 3 productos finales dados de alta, si creamos un nuevo producto final su número de proceso será '56.7.4')*
- **Plazo para a edición/borrado** de un producto final: 7 días NATURALES desde la fecha del producto final. Si establecemos una fecha anterior a 7 días desde la fecha actual el producto final será editable durante 24 horas desde la creación.

3.4. Formulario asiento de Elaboración de espumosos de salida

Se accederá a la creación del asiento de salida a través de un producto final de un degüelle de un asiento de entrada (ver botón 10 del apartado anterior)

Novo asento de saída



El botón  nos lleva de vuelta a la pantalla con la lista de los asientos de elaboración de espumosos sin crear un nuevo asiento. El  botón añade un nuevo asiento en base a los datos introducidos en el formulario.

El formulario se compone de los siguientes valores, algunos seleccionables y otros de entrada de texto:

- **Fecha salida:** fecha de salida del producto final.
- **Designación:** designación del producto final.
- **Número lote:** número identificativo del lote del producto final.
- **Número botellas:** número de botellas obtenidas del producto final.
- **Número doc. Comercial:** número do documento comercial de salida.
- **Cantidad (L):** cantidad de la salida expresada en litros
- **Observaciones:** observaciones de salida, es un campo de texto de entrada libre (máximo 250 caracteres)

A tener en cuenta a la hora de registrar asientos de salida asociados a un producto final:

- La suma de las cantidades de todos los asientos de salida asociados a un mismo producto final no podrá superar la cantidad del producto final.
- El campo **número de proceso** será autocalculado por la aplicación, siendo la concatenación de los números de proceso del asiento de entrada + degüelle + producto final de origen + el siguiente número correspondiente a un contador de asientos de salida del producto final. (*Ejemplo: asiento con número de proceso '56', degüelle con número de proceso '7', producto final con número de proceso '1', el cual tiene 3 asientos de salida asociados, si creamos un nuevo asiento de salida su número de proceso será '56.7.1.4'*)
- El **número de lote** generará una alerta si no tenemos ese código en las entradas.



- **Plazo para a edición** de un asiento de saída: 7 días NATURALES desde a data do asiento de saída. Si establecemos una data anterior a 7 días desde a data actual o asiento de saída será editable durante 24 horas desde a creación.



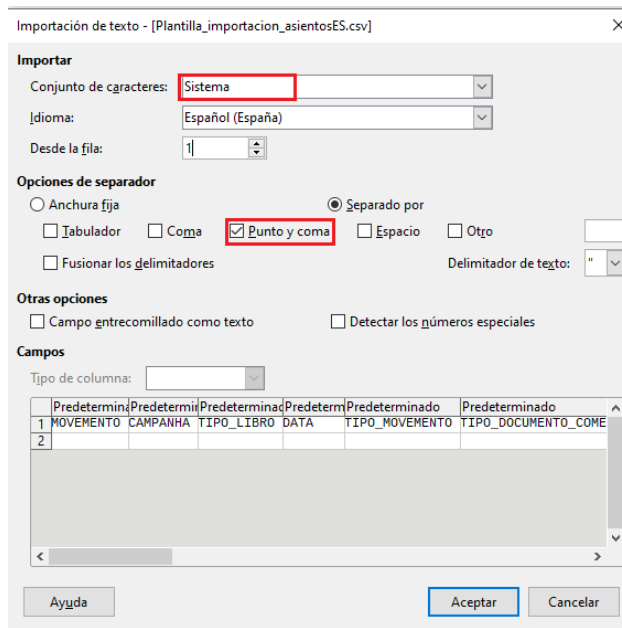
4. Importaciones

Para la importación de asientos de elaboración de espumosos de entrada se deberán cubrir los valores correspondientes en la plantilla proporcionada. El formato del fichero que se va a importar debe ser el mismo que el de la plantilla descargada (csv).

4.1. Consideraciones previas

a) Si queremos cubrir la plantilla utilizando **LibreOffice Calc** debemos tener en cuenta:

1.- Escoger correctamente la configuración inicial de codificación y separadores

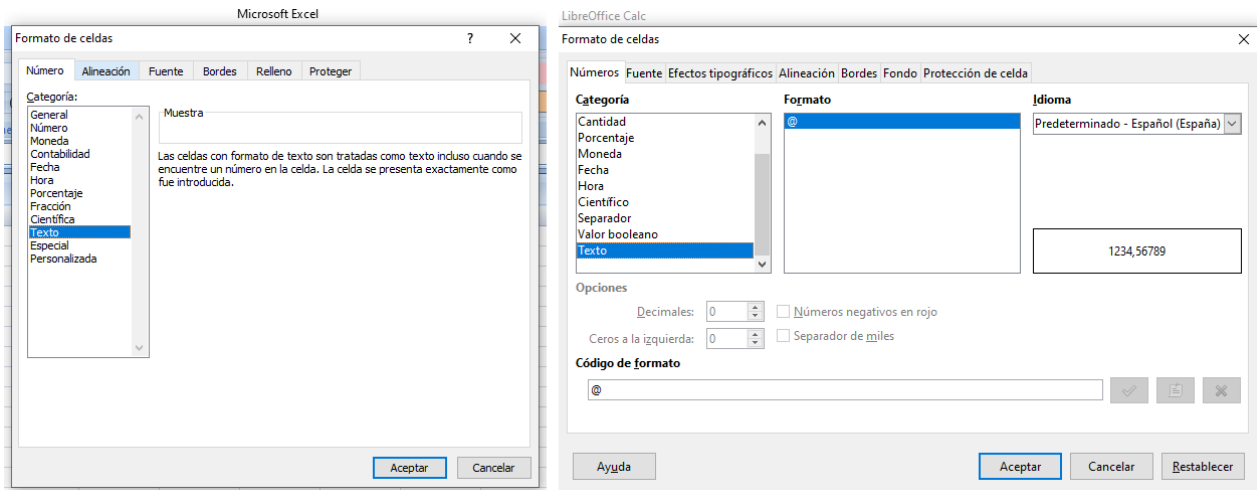


2.- Al cubrir los campos, dependiendo de nuestra configuración del programa, se nos pueden substituir datos automáticamente, por otros que no serán válidos para la importación. Por ejemplo:

- En la columna *DATA* introducimos 10/10/2020 y se nos cambia a 10/10/20
- En la columna *TIPO_LIBRO* introducimos de ES_2 y se nos cambia a ES₂

Para solucionar este problema seleccionamos '*Herramientas*' > '*Opciones de autocorrección*' > '*Opciones*' y desmarcamos el check '*Usar tabla de sustituciones*'

b) Permitir ceros ('0') a la izquierda de datos de tipo numérico: Es posible que necesitemos introducir códigos que empiecen por el número 0 (ex: 00054819). Tanto Excel como LibreOfficeCalc borrarán por defecto estos ceros a la izquierda al establecer que la celda es de tipo numérico. Para evitar esto seleccionamos la celda correspondiente, click derecho, 'Formato de celdas' y escogemos la opción 'Texto'.



4.2. Importaciones de asientos de elaboración de espumosos de entrada

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

A continuación se especifican los posibles valores a emplear de cada campo o una breve explicación para los de entrada libre:

- **MOVEMENTO:** movimiento de entrada o de salida (se emplea el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción
E	Entrada
S	Salida

- **CAMPANHA:** indica la campaña, se emplea la campaña correspondiente, por ejemplo 2018-2019.
- **REFERENCIA:** número de referencia del movimiento.
- **DATA:** fecha de tiraje del asiento que se desea importar, se expresa en formato dd/mm/aaaa, por ejemplo 16/02/2019.
- **PROCESO_ESPUMOSO:** proceso espumoso (se emplea el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción
01	Vino espumoso
02	Vino de aguja

- **VB_TIPO:** tipo de vino base empleado en la elaboración (se emplea el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Tipo proceso espumoso	Descripción
01	Vino espumoso	Mosto
02	Vino espumoso	Vino
03	Vino espumoso	Vino con DOP
04	Vino espumoso	Vino con IGP
05	Vino espumoso	Vino sin DOP ni IGP con indicación de variedad y año de cosecha
06	Vino de aguja	Mosto
07	Vino de aguja	Vino
08	Vino de aguja	Vino con DOP
09	Vino de aguja	Vino con IGP
10	Vino de aguja	Vino sin DOP ni IGP con indicación de variedad y año de cosecha
11	Vino de aguja	Mosto de uva parcialmente fermentado

- **VB_ANO**: año de cosecha del vino base empleado en la elaboración, por ejemplo 2018.
- **VB_VARIEDADE**: variedad del vino base empleado en la elaboración (se emplea el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción
2	Tempranillo
6	Palomino
9	Macabeo, Viura
32	Albillo
52	Garnacha tintoreira
53	Mencia
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 añadir información sobre el vino base empleado (máximo 250 caracteres).
- **VB_CANTIDADE_L:** cantidad en litros del vino base empleado en la elaboración.
- **VB_GRAD_ADQUIRIDA:** graduación alcohólica adquirida del vino base empleado.
- **VB_GRAD_TOTAL:** graduación total del vino base empleado.
- **LT_LIBRO_PROCEDE:** libro de procedencia do licor de tiraje (se emplea el código que corresponda).

Código (valor a emplear)	Descripción
01	Entradas y salidas
03	Procesos de elaboración
04	Movimiento de productos para procesos de elaboración y prácticas enológicas

- **LT_PRODUTO:** licor de tiraje, depende directamente del valor empleado en el libro de procedencia (se emplea el código que corresponda)

Código (valor a emplear)	Libro	Descripción
1	Entradas y salidas	Mosto
2	Procesos de elaboración	Licor de tiraje
3	Movimiento de productos para procesos de elaboración y prácticas enológicas	Sacarosa
4	Movimiento de productos para procesos de elaboración y prácticas enológicas	Mosto concentrado
5	Movimiento de productos para procesos de elaboración y prácticas enológicas	Mosto concentrado rectificado

6	Entradas y salidas	Vino
---	--------------------	------

- **LT_CANTIDADE_L**: licor de tiraje, cantidad empleada expresada en litros.
- **LT_GRAD_TOTAL**: graduación alcohólica total del licor de tiraje.
- **SF_BOTELLAS**: número de botellas o envases empleados en la segunda fermentación.
- **SF_CANTIDADE_L**: cantidad, expresada en litros, obtenida en la segunda fermentación.
- **OBSERVACIONES_ASENTOS**: campo de texto de entrada libre para añadir información general sobre el asiento (máximo 250 caracteres)