



MU

Manual Libros Prácticas enolóxicas

ACIOS: Contabilidade Vitivinícola

Elaborado por Amtega

Formulario para asentos de Prácticas enolóxicas

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

Prácticas enolóxicas

Libro	Produto	Planta	Campaña	Data Autorización	Asentos contables
Prácticas enolóxicas		Planta proba asientos	2018-2019	23/01/2019	

Manuales 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 Prácticas enolóxicas.
- 4- **Manual de asentos:** inicia a descarga do manual de asentos de Prácticas enolóxicas (este manual).

Asento de prácticas enolóxicas

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

Asento de Prácticas Enolóxicas
 Pranta : Planta proba asentos
 LIBROS DE REGISTRO > XESTIÓN > LISTA ASENTOS

Filtro de asentos

Produto partida:
 Produto final:
 Práctica enolóxica:




Data dende:
 ata:

Listado asentos

Práctica enolóxica										Produto final				Data de saída	Observacións	Datos			
Práctica enolóxica	Produto	Cantidade	Dose (g/l)	Graduación total antes	Graduación total despois	Graduación adquirida antes	Graduación adquirida despois	PH	Acidez antes	Acidez despois	Produto	Identificación envases	Litros obtidos	Graduación total	Graduación adquirida				
Otras prácticas	Tratamento con carbóns de	1	1000		1		1				Mosto Concentrado	1	1	1	1	05-03-2019			

Os botóns e recadros marcados permiten as seguintes funcionalidades:

- 1- Filtros de asentos: permiten filtrar os asentos mostrados no listado de asentos segundo os parámetros indicados.
- 2- Limpar: limpa os valores escollidos con anterioridade nos filtros de asentos.
- 3- Buscar: fai o filtrado dos asentos en base ós filtros escollidos.
- 4- Engadir asento: levaranos a unha nova pantalla que permitirá engadir novos asentos.
- 5- Ollo ou lapis: a icona mostrada á dereita dos asentos indícanos, no caso de ser un ollo que se pode visualizar, e no caso de ser un lapis que se pode modificar dito asento.

Na lista de asentos a primeira celda indica se o asento está completo (), incompleto editable () ou completo non editable ()

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:

Asento de Prácticas Enolóxicas

Pranta : Planta proba asientos

LIBROS DE REGISTRO > XESTIÓN > LISTA ASENTOS > NOVO ASENTO DE PRÁCTICAS ENOLÓXICAS

Novo asento de prácticas enolóxicas

Data do rexistro * 1

dd/mm/aaaa

Producto de partida

Producto	Identificación envases	Litros utilizados
Selecciona		
Graduación adquirida	Graduación total	Acidez partida

Práctica enolóxica Selecciona

Producto *	Cantidad (L)	Dose (g/l)	Densidade / Grados Brix
Selecciona			

Producto final

Producto	Identificación envases	Litros obtidos
Selecciona		
Graduación adquirida final	Graduación total final	

Data de saída

dd/mm/aaaa

Observacións

2 ← Atrás 3 Crear

A area dos campos seleccionables (1) permite a inserción dos datos do novo asento de prácticas enolóxicas.

O botón Atrás (2) lévanos de volta a pantalla coa lista dos asentos de prácticas enolóxicas sen crear un novo asento.

O botón Crear (3) 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:

- **Data rexistro:** data do asento que se desexa crear.
- **Produto (Produto partida):** produto de partida para a práctica.
- **Identificación envases (Produto de partida):** identificador dos envases de partida.
- **Litros utilizados (Produto de partida):** cantidade en litros do produto de partida que se emprega para levar a cabo a práctica.
- **Graduación adquirida (Produto de partida):** grao alcohólico adquirido do produto de partida.
- **Graduación total (Produto de partida):** grao alcohólico total do produto de partida.

- **Acidez partida (Produto de partida):** acidez do produto de partida.
- **Densidade (Produto de partida):** densidade do produto de partida.
- **Práctica enolóxica:** práctica enolóxica.
- **Produto (Práctica enolóxica):** produto empregado da práctica enolóxica.
- **Cantidade engadida (kg) (Práctica enolóxica):** cantidade en kg do produto engadido na práctica enolóxica.
- **Cantidade (L) (Práctica enolóxica):** cantidade en litros do produto da práctica enolóxica.
- **Cantidade (Kg) (Práctica enolóxica):** cantidade en kilogramos do produto da práctica enolóxica.
- **Dose (g/l) (Práctica enolóxica):** dose en gramos/litro do produto da práctica enolóxica.
- **Densidade/Grados Brix (Práctica enolóxica):** Densidade/Grados Brix do produto da práctica enolóxica.
- **Graduación adquirida antes (Práctica enolóxica):** graduación alcohólica adquirida antes da práctica enolóxica.
- **Graduación adquirida despois (Práctica enolóxica):** graduación alcohólica adquirida despois da práctica enolóxica.
- **Graduación total antes (Práctica enolóxica):** graduación alcohólica total adquirida antes da práctica enolóxica.
- **Graduación total despois (Práctica enolóxica):** graduación alcohólica total adquirida despois da práctica enolóxica.
- **PH (Práctica enolóxica):** PH da práctica enolóxica.
- **Acidez antes (Práctica enolóxica):** acidez antes da práctica enolóxica.
- **Acidez despois (Práctica enolóxica):** acidez antes da práctica enolóxica.
- **Produto (Produto final):** produto final obtido na práctica enolóxica.
- **Identificación envases (Produto final):** identificador dos envases do produto final.
- **Litros obtidos (Produto final):** litros obtidos do produto final.
- **Graduación adquirida final (Produto final):** graduación alcohólica adquirida polo produto final na práctica enolóxica.
- **Graduación total final (Produto final):** graduación alcohólica total do produto final.
- **Data saída:** data de saída do produto final.
- **Observacións:** observacións da práctica enolóxica, é un campo de texto de entrada libre.

O formulario cambia lixeiramente dependendo do valor escollido nalgúns dos campos seleccionables, a continuación detállanse eses casos en concreto.

Combinacións segundo o valor escollido no campo “Práctica enolóxica”:

- Práctica enolóxica ‘Acidificación/Desacidificación’ - Cantidade engadida (Kg) e Dose (g/l)

Práctica enolóxica <input type="text" value="Acidificación/Desacidificación"/>		
Producto *	Cantidade engadida (kg)	Dose (g/l)
<input type="text" value="Selecciona"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Práctica enolóxica ‘Edulcoración de produto’ e ‘Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto’- Cantidade (L), Dose (g/l) e Densidade/Grados Brix

Práctica enolóxica <input type="text" value="Edulcoración de produto"/>			
Producto *	Cantidade (L)	Dose (g/l)	Densidade / Grados Brix
<input type="text" value="Selecciona"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Práctica enolóxica ‘Otras prácticas’. Os campos mostrados dependerán do produto escollido.

Práctica enolóxica * <input type="text" value="Otras prácticas"/>		
Producto *	Cantidade (L)	Cantidade (kg)
<input type="text" value="Selecciona"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Cantidade (L) e Cantidade (Kg). Campos dispoñibles para todos os produtos, o usuario deberá escoller o que máis se lle adapta.

- Engádesse Dose (g/l) ó seleccionar “Tratamento con carbóns de uso enolóxico”, “Tratamento con ferrocianuro” ou “Tratamento con dicarbonato de dimetilo”

- Engádesse Graduación adquirida antes, Graduación adquirida despois, Graduación total antes e Graduación total despois ao seleccionar “Corrección contido alcohol en viños e redución do...”

- Engádesse PH, Acidez antes e Acidez despois ó seleccionar “Tratamentos por electrodiálisis”

- Engádesse Acidez antes e Acidez despois ao seleccionar “Acidificación mediante electromembranas”, “Acidificación mediante intercambio de membranas” ou “Desacidificación mediante electromembranas”:

Importación de asentos de prácticas enolóxicas

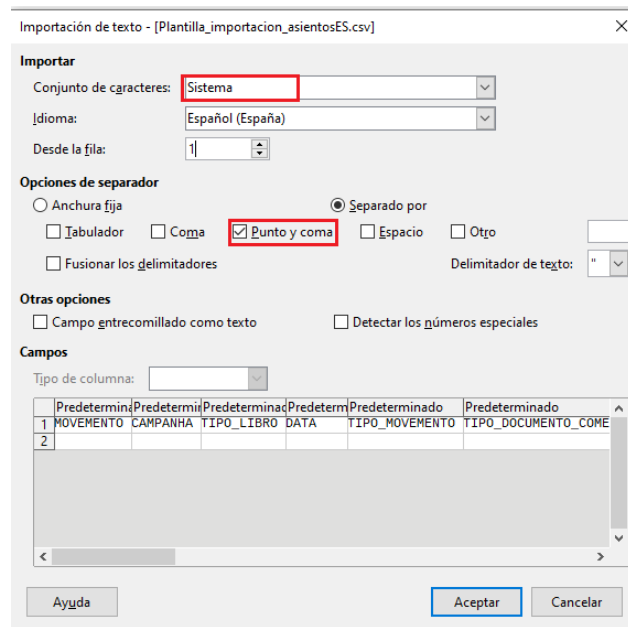
Asento de prácticas enolóxicas

Para a importación de asentos de prácticas enolóxicas mediante a plantilla proporcionada deberanse 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).

Consideracións previas:

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

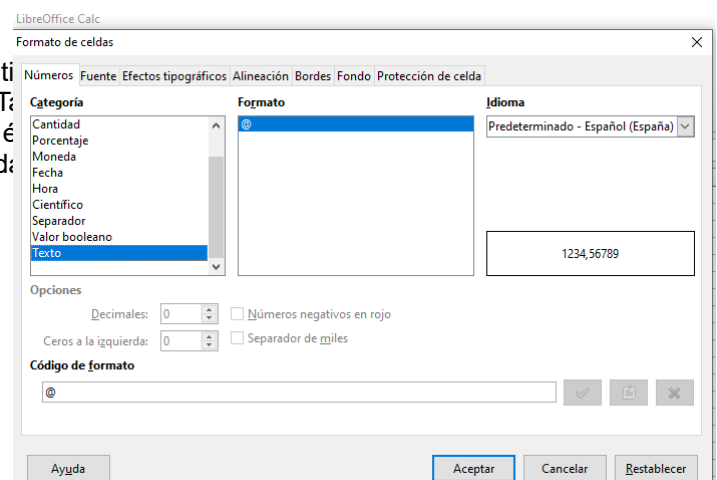
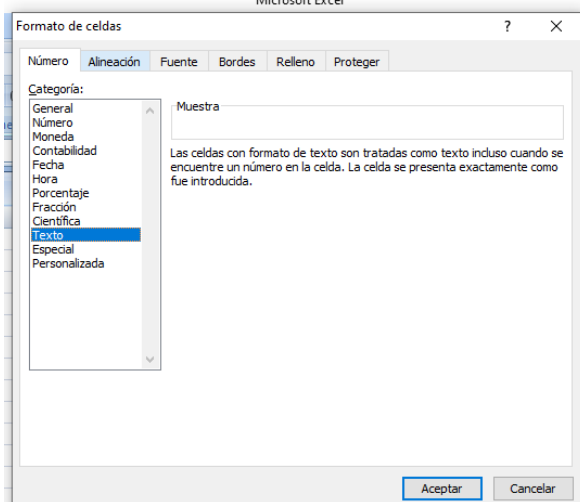
1.- Escoller correctamente a configuración inicial de codificación e separadores



2.- Ao cubrir os campos, dependendo da nosa configuración do programa, pódense 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'



Campos obrigatorios: CAMPANHA, REFERENCIA_MOVEMENTO, DATA, PRODUCTO_PARTIDA, LITROS_PARTIDA, PRACTICA_ENOLOXICA, PRODUCTO_PRACTICA_ENOLOXICA, CANTIDADE_PRACTICA_ENOLOXICA, PRODUCTO_FINAL e LITROS_FINAL.

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

- **CAMPANHA:** indica a campaña, empregárase a campaña correspondente, por exemplo 2018-2019.
- **REFERENCIA_MOVEMENTO:** número de referencia do movemento.
- **DATA:** data de rexistro do asento que se desexa importar, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019.
- **PRODUCTO_PARTIDA:** produto de partida empregado na práctica enolóxica (empregárase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Mosto	Mosto
02	Mosto Concentrado	Mosto Concentrado
03	Mosto Concentrado Rectificado	Mosto Concentrado Rectificado
04	Viño novo en proceso de elaboración	Vino nuevo en proceso de elaboración
05	Viño de licor	Vino de licor
06	Viño espumoso	Vino espumoso
07	Viño espumoso calidade	Vino espumoso de calidad
08	Viño espumoso aromático de calidade	Vino espumoso aromático de calidad
09	Viño de agulla	Vino de aguja
10	Viño de agulla gasificados	Vino de aguja gasificados
11	Viño de uvas pasificadas	Vino de uvas pasificadas
12	Viño de uvas sobremaduras	Vino de uvas sobremaduras

- **IDENTIFICACION_PARTIDA:** identificador dos envases de partida.
- **LITROS_PARTIDA:** litros empregados do produto de partida.
- **GRAD_TOTAL_PARTIDA:** graduación alcohólica total do produto de partida.
- **GRAD_ADQUIRIDA_PARTIDA:** graduación alcohólica adquirida do produto de partida.
- **ACIDEZ_PARTIDA:** acidez do produto de partida.
- **PRACTICA_ENOLOXICA:** práctica enolóxica empregada (empregárase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición
01	Acidificación/Desacidificación

02	Edulcoración de produto
03	Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto
04	Outras prácticas

- **PRODUCTO_PRACTICA_ENOLOXICA:** produto empregado na práctica enolóxica, o produto depende directamente da práctica escollida no campo anterior (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Práctica enolóxica	Descrición produto
01	Edulcoración de produto, Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto	Mosto
02	Edulcoración de produto, Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto	Mosto Concentrado
03	Edulcoración de produto, Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto	Mosto Concentrado Rectificado
13	Acidificación/Desacidificación	Ácido tartárico
14	Acidificación/Desacidificación	Ácido láctico
15	Acidificación/Desacidificación	Ácido málico
16	Acidificación/Desacidificación	Tartrato neutro de potasio
17	Acidificación/Desacidificación	Bicarbonato de potasio
18	Acidificación/Desacidificación	Carbonato de calcio
19	Acidificación/Desacidificación	Tartrato de calcio
20	Outras prácticas	Tratamento con carbóns de uso enolóxico
21	Outras prácticas	Tratamento con ferrocianuro
22	Outras prácticas	Tratamento con dicarbonato de dimetilo
23	Outras prácticas	Utilización de anacos de madeira (quercus)
24	Outras prácticas	Utilización de copolímeros (PVPP-PVIP)
25	Outras prácticas	Utilización de cloruro de prata
26	Outras prácticas	Corrección contido alcohol en viños e redución do azucar do mosto por acoplamento de técnicas de membrana
27	Outras prácticas	Tratamentos por electrodiálisis
28	Outras prácticas	Activadores de fermentación maloláctica
29	Outras prácticas	Tratamento con intercambiadores de catións
30	Outras prácticas	Xestión de gases con contactores de membrana

31	Otras prácticas	Tratamento con membranas asociadas a carbón activado
32	Otras prácticas	Acidificación mediante electromembranas
33	Otras prácticas	Acidificación mediante intercambio de membranas
34	Otras prácticas	Desacidificación mediante electromembranas

- **CANTIDADE_PRACTICA_ENOLOXICA_L:** cantidade en litros empregada nas prácticas enolóxicas segundo os criterios:

Práctica	Uso
Acidificación/Desacidificación	Non aplica
Edulcoración de produto	Obrigatorio
Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto	Obrigatorio
Otras prácticas	A elección do usuario (escoller entre L, KG ou baleiros)

- **CANTIDADE_PRACTICA_ENOLOXICA_KG:** cantidade en kilogramos empregada nas prácticas enolóxicas segundo os criterios:

Práctica	Uso
Acidificación/Desacidificación	Obrigatorio
Edulcoración de produto	Non aplica
Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto	Non aplica
Otras prácticas	A elección do usuario (escoller entre L, KG ou baleiros)

- **DOSE_PRACTICA_ENOLOXICA:** dose empregada na práctica expresada en g/l.
- **GRAD_ADQ_PRACT_ENOLOXICA_ANTES:** graduación alcohólica adquirida antes da práctica (para o tipo de práctica enolóxica “Otras prácticas”)
- **GRAD_ADQ_PRACT_ENOLOXICA_DESPOIS:** graduación alcohólica adquirida despois da práctica (para o tipo de práctica enolóxica “Otras prácticas”)
- **GRAD_TOTAL_PRACT_ENOLOXICA_ANTES:** graduación alcohólica total adquirida antes da práctica (para o tipo de práctica enolóxica “Otras prácticas”)
- **GRAD_TOTAL_PRACT_ENOLOXICA_DESPOIS:** graduación alcohólica total adquirida despois da práctica. (para o tipo de práctica enolóxica “Otras prácticas”)
- **PH_PRACTICA_ENOLOXICA:** grado ph da práctica enolóxica. (para o tipo de práctica enolóxica “Otras prácticas”)
- **ACIDEZ_PRACTICA_ENOLOXICA_ANTES:** acidez antes da práctica enolóxica. (para o tipo de práctica enolóxica “Otras prácticas”)

- **ACIDEZ_PRACTICA_ENOLOXICA_DESPOIS**: acidez despois da práctica enolóxica. (para o tipo de práctica enolóxica “Outras prácticas”)
- **PRODUCTO_FINAL**: produto final obtido na práctica (empregarase o código correspondente).

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Mosto	Mosto
02	Mosto Concentrado	Mosto Concentrado
03	Mosto Concentrado Rectificado	Mosto Concentrado Rectificado
04	Viño novo en proceso de elaboración	Vino nuevo en proceso de elaboración
05	Viño de licor	Vino de licor
06	Viño espumoso	Vino espumoso
07	Viño espumoso calidade	Vino espumoso de calidad
08	Viño espumoso aromático de calidade	Vino espumoso aromático de calidad
09	Viño de agulla	Vino de aguja
10	Viño de agulla gasificados	Vino de aguja gasificados
11	Viño de uvas pasificadas	Vino de uvas pasificadas
12	Viño de uvas sobremaduras	Vino de uvas sobremaduras

- **IDENTIFICACION_FINAL**: identificador dos envases finais.
- **LITROS_FINAL**: cantidade obtida ó final do proceso expresada en litros.
- **GRAD_TOTAL_FINAL**: graduación alcohólica total final.
- **GRAD_ADQUIRIDA_FINAL**: graduación alcohólica adquirida final.
- **DATA_SAIDA**: data de saída, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019.
- **OBSERVACIONES**: campo de texto de entrada libre (máximo 250 caracteres)