



MU

# Manual

Xestión Libros Espumosos Elaboración

ACIOS: Contabilidade Vitivinícola

Elaborado por Amtega



XUNTA  
DE GALICIA



Xacobeo 21-22

## 1. Acceso xestión de libros

A través do menú lateral, escollendo a opción Libros de rexistro > Xestión > Xestión libro espumosos e agulla móstrárenos a seguinte pantalla onde podemos acceder aos libros dispoñibles deste tipo:


**Busca de libros**

Campaña \* 2022-2023 Tipo de proceso \* Elaboración de espumosos

1

Limpar Buscar





**Lista de libros**

Planta	Libro	Produto	Campaña	Data Autorización	Asentos contables
Planta de proba	Elaboración de espumosos e agulla	Viños	2022-2023	19-11-2021	

Mostrando 1 ao 1 de 1 resultados

2

**Importación de asientos**

 Guía espumosos
  Descargar Plantilla
  Manual de importación
  Importar asientos

3 4 5 6

Os elementos marcados permiten distintas funcionalidades:

- **1.- Filtros:** Permite filtrar os libros que aparecen no listado
- **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.- Guía espumosos:** manual xeral de espumosos. Información sobre a xestión, balances e importación dos libros de espumosos.
- **4.- Descargar Plantilla:** inicia a descarga da plantilla que se empregará de base para importar os asentos de Elaboración de espumosos.
- **5.- Manual de asentos:** inicia a descarga do manual de asentos de Xestión de espumosos de elaboración (este manual).
- **6.- Importar asentos:** abre unha ventá que permite importar os asentos contables dende o noso equipo.



## 2. Listados de asentos

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

Entradas 1
Salidas

**Filtro de asentos**

Data asento dende

Data asento ata

Data creación dende

Data creación ata

Estado

Número de proceso

Ano colleta

Cor

Variedade

Tipo de elaboración

2

**Listado asentos**

3

Accións do asento	Estado	Data asento	Data creación	Número proceso	Procedencia	Tipo de elaboración	Viño base				Licor traxe			Produto en segunda fermentación				Observacións					
							Produto	Cantidade (L)	Graduación adquirida	Grad. Alcohólica Total	Observacións	Procedencia	Libro	Produto	Cantidade (L)	Grad. Alcohólica Total	Ano colleta		Cor	Variedade	Número botellas	Cantidade (L)	
		15-03-2022	15-03-2022	7	Elaboración	Viño espumoso	Viño	2.500,00	12,00	12,00		Libro	Procesos de elaboración	Licor de traxe	80,00	28,00	2021			3.440	2.580,00		
		01-08-2021	20-08-2021	2	Elaboración	Viño espumoso		0,00				Libro			0,00							96,75	

4
5

Os botóns e recadros marcados permiten as seguintes funcionalidades:

- 1.- **Pestana** de movemento: permiten cambiar entre o listado de asentos de entrada e os de saída
- 2.- **Filtros** de asentos: permiten filtrar os asentos mostrados no listado segundo os parámetros indicados.
- 3.- **Engadir asento**: redirixe a unha pantalla que permitirá engadir un novo asento.
- 4.- **Accións do asento**: varias accións relacionadas coa xestión do propio asento
- 5.- **Estado**: indica se o asento está completo ( ), incompleto editable ( ) ou incompleto non editable ( ).

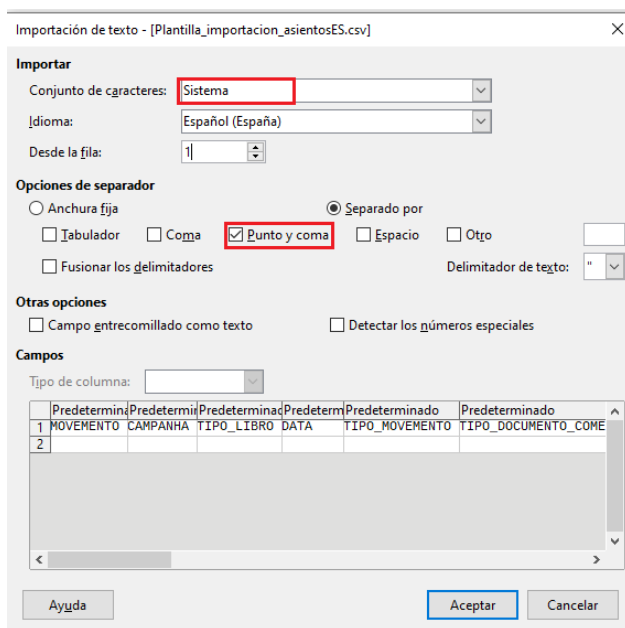
## 3. Importacións

Para a importación de asentos de espumosos de elaboración 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).

### 3.1. 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

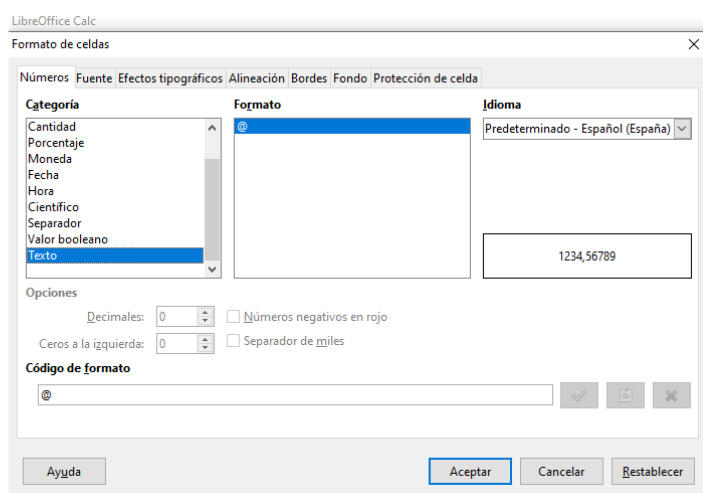
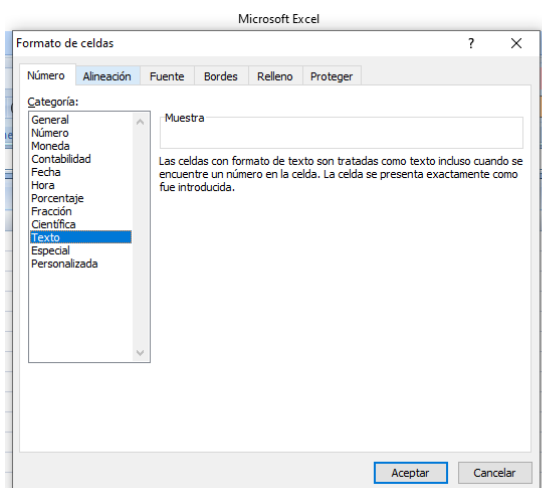


2.- Ao cubrir os campos, dependendo da nosa configuración do programa, pódensenos substituír datos automaticamente, por outros que non serán válidos para a importación. Por exemplo:

- Na columna *DATA* introducimos 10/10/2020 e cámbiasenos a 10/10/20
- Na columna *TIPO\_LIBRO* introducimos de ES\_2 e cámbiasenos a ES<sub>2</sub>

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'.



## 3.2. Campos e valores comúns entrada e saída

Campos que aplican tanto aos asentos de entrada como aos de saída.

- **MOVEMENTO:** 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 2020-2021. **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 asento dúas veces. **Obrigatorio**
- **DATA:** data do asento que se desexa importar, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2020. **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	Compra
03	Entrada	Existencias iniciais
04	Entrada	Existencias 1 agosto
05	Saída	Venda
06	Saída	Degüelle

- **ANO:** ano de colleita (por exemplo 2020) **Opcional**
- **COR:** cor do asento **Opcional**
- **VARIEDADE:** variedades do asento (empregarase o código correspondente). **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
900	Mestura de variedades
996	Sen enxertar con dereitos recoñecidos
999	Sen identificar

- **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	<b>D.A Vitivinícola</b>
---	-------------------------

- **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 asento (máximo 250 caracteres) **Opcional**

### 3.3. Campos e valores aplican entradas

Campos que aplican unicamente aos asentos de entrada:

- **E\_TIPO\_ELABORACION:** proceso espumoso (empregarase o código correspondente). Aplica unicamente ás entradas. **Obrigatorio**

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

- **E\_VB\_TIPO:** tipo de viño base empregado na elaboración (empregarase o código correspondente). **Obrigatorio** para procedencia 'Elaboración'.

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

- **E\_VB\_CANTIDADE:** cantidade en litros do viño base empregado na elaboración. **Obrigatorio** para procedencia 'Elaboración'.
- **E\_VB\_GRAD\_ADQUIRIDA:** graduación alcohólica adquirida do viño base empregado. **Opcional** aplica unicamente para procedencia 'Elaboración'.
- **E\_VB\_GRAD\_TOTAL:** graduación total do viño base empregado. **Opcional** aplica unicamente para procedencia 'Elaboración'.
- **E\_VB\_OBSERVACIONES:** campo de texto de entrada libre para a engadir información sobre o

viño base empregado (máximo 250 caracteres). **Opcional**, aplica unicamente para procedencia 'Elaboración'.

- **E\_LT\_PROCEDENCIA**: procedencia o licor de tiraxe (empregarase o código que corresponda). **Obrigatorio** para procedencia 'Elaboración'

Código (valor a empregar)	Descrición
01	Libro
02	Compra

- **E\_LT\_LIBRO**: libro de procedencia do licor de tiraxe (empregarase o código que corresponda). **Opcional**, aplica unicamente para procedencia 'Elaboración' e procedencia de licor de tiraxe 'Libro'

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

- **E\_LT\_PRODUTO**: licor de tiraxe, depende directamente do valor empregado no libro de procedencia (empregarase o código que corresponda). **Opcional**, aplica unicamente para procedencia 'Elaboración' e procedencia de licor de tiraxe 'Libro'

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

- **E\_LT\_TIPO\_DOC**: tipo de documento adxunto (empregarase o código correspondente). **Opcional**, aplica unicamente para procedencia 'Elaboración' e procedencia de licor de tiraxe 'Compra'

Código (valor a empregar)	Descrición
1	Albarán
2	Factura

3	EMCS
4	D.A Vitivinícola

- **E\_LT\_NUM\_DOC**: número de documento. **Opcional**, aplica unicamente para procedencia 'Elaboración' e procedencia de licor de tiraxe 'Compra'
- **E\_LT\_ORIXE**: Orixe da compra (empregarase o código correspondente, no caso de non se especificar empregará o valor por defecto 01-España). **Opcional**, aplica unicamente para procedencia 'Elaboración' e procedencia de licor de tiraxe 'Compra'

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

- **E\_LT\_CANTIDADE**: cantidade de licor de tiraxe en litros. **Obrigatorio** para procedencia 'Elaboración'.
- **E\_LT\_GRAD\_TOTAL**: graduación alcohólica total do licor de tiraxe. **Opcional**, aplica unicamente para procedencia 'Elaboración'.
- **E\_SF\_CANTIDADE**: cantidade, expresada en litros, obtida na segunda fermentación. **Obrigatorio**
- **E\_SF\_BOTELLAS**: número de botellas ou envases empregados na segunda fermentación. **Opcional**

### 3.4. Campos e valores aplican saídas

Campos que aplican unicamente aos asentos de saída:

- **S\_NUM\_PROCESO**: número de proceso do asento de entrada ao que irá relacionada a saída. **Obrigatorio**
- **S\_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

- **S\_CANTIDADE\_INICIAL**: cantidade seleccionada da dispoñible na segunda fermentación do asento de entrada. **Obrigatorio**
- **S\_NUM\_BOTELLAS**: número de botellas ou envases empregados. **Opcional**
- **S\_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

- **S\_PERDAS:** cantidade en litros que se perdeu durante o degüelle. Non pode superar á cantidade inicial. **Obrigatorio** para con destino 'Degüelle'
- **S\_LE\_PROCEDENCIA:** procedencia do licor de expedición (empregarase o código que corresponda). **Obrigatorio** para con destino 'Degüelle'
- **S\_LE\_LIBRO:** libro de procedencia do licor de expedición (empregarase o código que corresponda). **Opcional**, aplica unicamente para destino 'Degüelle' e procedencia de licor de expedición 'Libro'

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

- **S\_LE\_PRODUTO:** produto do licor de expedición, depende directamente do valor empregado no libro de procedencia (empregarase o código que corresponda). **Opcional**, aplica unicamente para destino 'Degüelle' e procedencia de licor de expedición 'Libro'

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

- **S\_LE\_TIPO\_DOC:** tipo de documento adxunto (empregarase o código correspondente). **Opcional**, aplica unicamente para destino 'Degüelle' e procedencia de licor de expedición 'Compra'

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

- **S\_LE\_NUM\_DOC:** número de documento. **Opcional**, aplica unicamente para destino 'Degüelle' e procedencia de licor de expedición 'Compra'
- **S\_LE\_ORIXE:** Orixe da compra (empregarase o código correspondente, no caso de non se especificar empregará o valor por defecto 01-España). **Opcional**, aplica unicamente para destino 'Degüelle' e procedencia de licor de expedición 'Compra'

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

- **S\_LE\_CANTIDADE:** cantidade empregada do produto do licor de expedición, exprésase en litros. Non poderá superar ás perdas. **Obrigatorio** para con destino 'Degüelle' e procedencia de licor de expedición 'Libro'
- **S\_LE\_GRADUACION:** graduación alcohólica do produto do licor de expedición. **Opcional** aplica unicamente ás saídas con destino 'Degüelle' e procedencia de licor de expedición 'Libro'
- **S\_CANTIDADE\_FINAL:** Cantidade final despois do proceso. Débese ter en conta que este valor non poderá superar á suma do licor de expedición e o viño limpo. O viño limpo sería a cantidade inicial do degüelle menos as perdas. **Obrigatorio** para con destino 'Degüelle' e procedencia de licor de expedición 'Libro'