



MU

# Manual Libros Prácticas enolóxicas

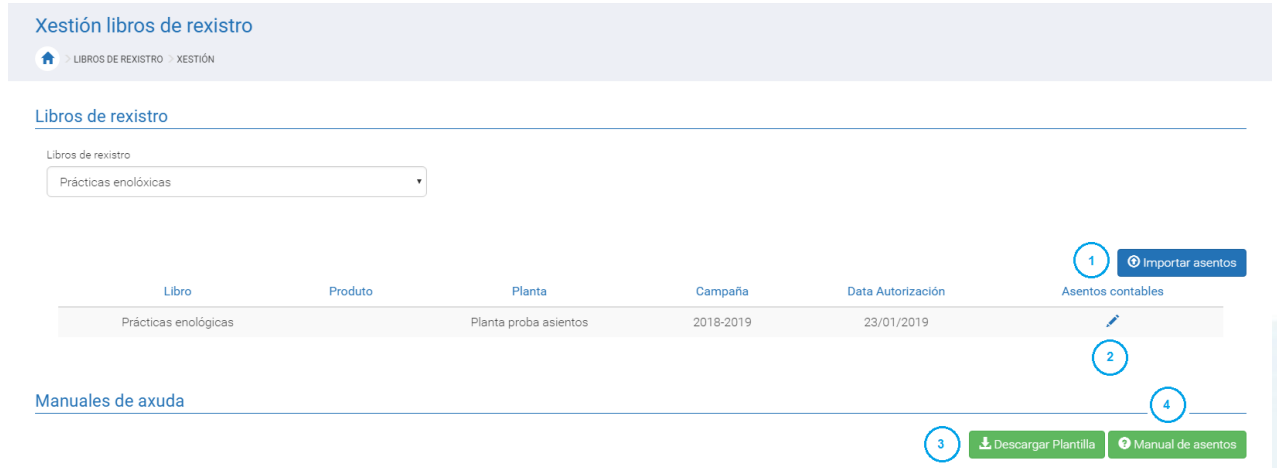
**ACIOS: Contabilidade Vitivinícola**

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 REGISTRO > 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 asentos

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:

Graduación adquirida:  | Graduación total:  | Acidez partida:

**Práctica enolóxica**

Producto \*  | Cantidad (L):  | Dose (g/l):  | Densidade / Grados Brix:

**Producto final**

Producto:  | Identificación envases:  | Litros obtidos:

Graduación adquirida final:  | Graduación total final:

Data de saída: dd/mm/aaaa

Observacións:

2 3

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

Segundo o valor escollido no campo “Práctica enolóxica” poden variar de tres formas o campos que aparecen a continuación, as combinacións posibles son as que seguen:

- Produto, Cantidad engadida (Kg) e Dose (g/l):

Práctica enolóxica

Producto \*  | Cantidad engadida (kg):  | Dose (g/l):

- Produto, Cantidad (L), Dose (g/l) e Densidade/Grados Brix:

Práctica enolóxica: Edulcoración de produto			
Producto *	Cantidad (L)	Dose (g/l)	Densidade / Grados Brix
Selecciona			

- Produto:

Práctica enolóxica: Outras prácticas	
Producto *	
Selecciona	

No caso de escoller o valor “Otras prácticas” no campo “Práctica enolóxica” cambiará tamén dependendo do valor escollido no campo “Produto”, aparacendo novos campos que cubrir, a continuación detállanse as posibles variacións:

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

Práctica enolóxica: Outras prácticas		
Producto *	Cantidad (L)	Dose (g/l)
Tratamento con carbóns de uso enolóxico		

- Nada máis a maiores do campo “Produto” que xa se tiña ó escoller “Utilización de anacos de madeira (quercus)”, “Utilización de copolímeros (PVPP-PVIP)”, “Utilización de cloruro de prata”, “Activadores de fermentación mololáctica”, “Tratamento con intercambiadores de catións”, “Xestión de gases con contactores de membrana” ou “Tratamento con membranas asociadas a carbón activado”:

Práctica enolóxica: Outras prácticas	
Producto *	
Utilización de anacos de madeira (quercus)	

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

Práctica enolóxica: Outras prácticas			
Producto *	Graduación adquirida antes	Graduación adquirida despois	Graduación total antes
Corrección contido alcohol en viños e reducci			
	Graduación total despois		

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

Práctica enolóxica <input type="text" value="Otras prácticas"/>			
Producto *	PH	Acidez antes	Acidez despois
<input type="text" value="Tratamentos por electrodiálisis"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

Práctica enolóxica <input type="text" value="Otras prácticas"/>		
Producto *	Acidez antes	Acidez despois
<input type="text" value="Acidificación mediante electromembranas"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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.
- **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.

## 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).

*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 (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Acidificación/Desacidificación	Acidificación/ Desacidificación
02	Edulcoración de produto	Edulcoración de produto
03	Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto	Aumento artificial del grado alcohólico natural del producto
04	Outras prácticas	Otras 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)	Descrición galego	Descrición castelán
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	Outras prácticas	Tratamento con membranas asociadas a carbón activado
32	Outras prácticas	Acidificación mediante electromembranas
33	Outras prácticas	Acidificación mediante intercambio de membranas
34	Outras prácticas	Desacidificación mediante electromembranas

- **CANTIDADE\_PRACTICA\_ENOLOXICA:** cantidade empregada na práctica enolóxica expresada en kg ou l dependendo do produto
- **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 “Outras prácticas” )
- **GRAD\_ADQ\_PRACT\_ENOLOXICA\_DESPOIS:** graduación alcohólica adquirida despois da práctica (para o tipo de práctica enolóxica “Outras prácticas” )
- **GRAD\_TOTAL\_PRACT\_ENOLOXICA\_ANTES:** graduación alcohólica total adquirida antes da práctica (para o tipo de práctica enolóxica “Outras prácticas” )
- **GRAD\_TOTAL\_PRACT\_ENOLOXICA\_DESPOIS:** graduación alcohólica total adquirida despois da práctica. (para o tipo de práctica enolóxica “Outras prácticas” )
- **PH\_PRACTICA\_ENOLOXICA:** grado ph da práctica enolóxica. (para o tipo de práctica enolóxica “Outras prácticas” )
- **ACIDEZ\_PRACTICA\_ENOLOXICA\_ANTES:** acidez antes da práctica enolóxica. (para o tipo de práctica enolóxica “Outras 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 calidade
08	Viño espumoso aromático de calidade	Vino espumoso aromático de calidade
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)