



MU

# Manual Libros Prácticas enológicas

**ACIOS: Contabilidad Vitivinícola**

Elaborado por Amtega



## Formulario para asientos de Prácticas enolóxicas

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 REXISTRO > XESTIÓN


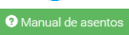
Libros de rexistro

Libros de rexistro

Prácticas enolóxicas

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

Manuales de axuda

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 Prácticas enolóxicas.
- 4- **Manual de asientos:** inicia la descarga del manual de asientos de Prácticas enolóxicas (este manual).

## Asiento de prácticas enológicas

La pantalla de visualización de los asientos de prácticas enológicas se componen de una serie de filtros para facilitar la búsqueda y botones para distintas acciones:

Asiento de Prácticas Enológicas

Pranta : Planta proba asientos

LIBROS DE REGISTRO > XESTIÓN > LISTA ASENTOS

---

Filtro de asientos

Produto partida: 
 Produto final: 
 Práctica enológica:

Data dende: 
 ata: 
1

2 
3

---

Listado asientos

4

Práctica enológica										Producto final				Data de saída	Observacións	Datos			
Práctica enológica	Producto	Cantidade	Dose (g/l)	Graduación total antes	Graduación total despois	Graduación adquirida antes	Graduación adquirida despois	PH	Acidez antes	Acidez despois	Producto	Identificación envases	Litros obtidos	Graduación total	Graduación adquirida				
Otras prácticas	Tratamiento con carbóns de...	1	1000		1		1				Mosto Concentrado	1	1	1	1	05-03-2019		<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">5</span>	

Los botones y recuadros marcados permiten las siguientes funcionalidades:

- 1- Filtros de asientos: permiten filtrar los asientos mostrados en el listado de asientos según los parámetros indicados.
- 2- Limpiar: limpia los valores escogidos con anterioridad en los filtros de asientos.
- 3- Buscar: hace el filtrado de los asientos en base a los filtros escogidos.
- 4- Añadir asiento: nos llevará a una nueva pantalla que permitirá añadir nuevos asientos.
- 5- Ojo o lápiz: el icono mostrado a la derecha de los asientos nos indica, en el caso de ser un ojo que se puede visualizar, y en el caso de ser un lápiz que se puede modificar dicho asiento.

En la lista de asientos la primera celda indica si el asiento está completo ( ), incompleto editable ( ) o completo no editable ( )

La siguiente imagen muestra el formulario que se abre al emplear el botón de añadir asiento (4) y que nos permite añadir nuevos asientos de prácticas enológicas:

**Asento de Prácticas Enológicas**

Planta : Planta proba asientos

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

---

**Novo asento de prácticas enológicas**

Data do rexistro \* 1

dd/mm/aaaa

**Producto de partida**

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

**Práctica enológica** Selecciona

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

**Producto final**

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

Data de saída  
dd/mm/aaaa

Observacións

2 3  
← Atrás ➤ Crear

El área de los campos seleccionables (1) permite la inserción de los datos del nuevo asiento de prácticas enológicas.

El botón Atrás (2) los llevan de vuelta la pantalla con la lista de los asientos de prácticas enológicas sin crear un nuevo asiento.

El botón Crear (3) añade un nuevo asiento en base a los datos introducidos en el formulario.

El formulario cambia ligeramente dependiendo del valor escogido en algunos de los campos seleccionables, a continuación se detallan esos casos en concreto.

Según el valor escogido en el campo “Práctica enológica” pueden variar de tres me las fuere el campos que aparecen a continuación, las combinaciones posibles son las que siguen:

- Producto, Cantidad añadida (Kg) y Dosis (g/l):

**Práctica enológica** Acidificación/Desacidificación

Producto * Selecciona	Cantidad engadida (kg)	Dose (g/l)
--------------------------	------------------------	------------

- Producto, Cantidad (L), Dosis (g/l) y Densidad/Grados Brix:

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

- Producto:

Práctica enológica: Otras prácticas	
Producto *	
Selecciona	

En el caso de escoger el valor “Otras prácticas” en el campo “Práctica enológica” cambiará también dependiendo del valor escogido en el campo “Producto”, apareciendo nuevos campos que cubrir, a continuación se detallan las posibles variaciones:

- Cantidad (L) y Dosis (g/l) al seleccionar “Tratamiento con carbones de uso enológico”, “Tratamiento con ferrocianuro” o “Tratamiento con dicarbonato de dimetilo”:

Práctica enológica: Otras prácticas		
Producto *	Cantidad (L)	Dose (g/l)
Tratamiento con carbóns de uso enolóxico		

- Nada más a mayores del campo “Producto” que ya se tenía al escoger “Utilización de trozos de madera (Quercus)”, “Utilización de Copolímeros (PVPP-PVIP)”, “Utilización de cloruro de plata”, “Activadores de fermentación mololáctica”, “Tratamiento con intercambiadores de cationes”, “Gestión de gases con contactores de membrana” o “Tratamiento con membranas asociadas a carbón activado”:

Práctica enológica: Otras prácticas	
Producto *	
Utilización de anacos de madeira (quercus)	

- Graduación adquirida antes, Graduación adquirida después, Graduación total antes y Graduación total después al seleccionar “Corrección contenido alcohol en vinos ...” :

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

- PH, Acidez antes y Acidez después al seleccionar “Tratamientos por electrodiálisis”:

Práctica enológica <input type="text" value="Otras prácticas"/>			
Producto *	PH	Acidez antes	Acidez después
<input type="text" value="Tratamientos por electrodiálisis"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Acidez antes y Acidez después al seleccionar “Acidificación mediante electromembranas”, “Acidificación mediante intercambio de membranas” o “Desacidificación mediante electromembranas”:

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

El formulario se componen de los siguiente valores, algunos son seleccionables y otros de entrada de texto:

- **Fecha registro:** fecha del asiento que se desea crear.
- **Producto (Producto partida):** producto de partida para la práctica.
- **Identificación envases (Producto de partida):** identificador de los envases de partida.
- **Litros utilizados (Producto de partida):** cantidad en litros del producto de partida que se emplea para llevar a cabo a práctica.
- **Graduación adquirida (Producto de partida):** grado alcohólico adquirido del producto de partida.
- **Graduación total (Producto de partida):** grado alcohólico total del producto de partida.
- **Acidez partida (Producto de partida):** acidez del producto de partida.
- **Densidad (Producto de partida):** densidad del producto de partida.
- **Práctica enológica:** práctica enológica.
- **Producto (Práctica enológica):** producto empleado de la práctica enológica.
- **Cantidad añadida (kg) (Práctica enológica):** cantidad en kg del producto añadido en la práctica enológica.
- **Cantidad (L) (Práctica enológica):** cantidad en litros del producto de la práctica enológica.
- **Dosis (g/l) (Práctica enológica):** dosis en gramos/litro del producto de la práctica enológica.
- **Densidad/Grados Brix (Práctica enológica):** Densidad/Grados Brix del producto de la práctica enológica.
- **Graduación adquirida antes (Práctica enológica):** graduación alcohólica adquirida antes de la práctica enológica.
- **Graduación adquirida después (Práctica enológica):** graduación alcohólica adquirida después



de la práctica enológica.

- **Graduación total antes (Práctica enológica):** graduación alcohólica total adquirida antes de la práctica enológica.
- **Graduación total después (Práctica enológica):** graduación alcohólica total adquirida después de la práctica enológica.
- **PH (Práctica enológica):** PH de la práctica enológica.
- **Acidez antes (Práctica enológica):** acidez antes de la práctica enológica.
- **Acidez después (Práctica enológica):** acidez después de la práctica enológica.
- **Producto (Producto final):** producto final obtenido en la práctica enológica.
- **Identificación envases (Producto final):** identificador de los envases del producto final.
- **Litros obtenidos (Producto final):** litros obtenidos del producto final.
- **Graduación adquirida final (Producto final):** graduación alcohólica adquirida por el producto final de la práctica enológica.
- **Graduación total final (Producto final):** graduación alcohólica total del producto final.
- **Fecha salida:** fecha de salida del producto final.
- **Observaciones:** observaciones da práctica enológica, es un campo de texto de entrada libre.

## Importación de asientos de prácticas enológicas

### Asiento de prácticas enológicas

Para la importación de asientos de prácticas enológicas mediante la plantilla proporcionada se deberán cubrir los campos con los valores correspondientes. El formato del fichero que se va a importar debe ser el mismo que el de la plantilla descargada (csv).

*Campos obligatorios: CAMPANHA, REFERENCIA\_MOVIMIENTO, FECHA, PRODUCTO\_PARTIDA, LITROS\_PARTIDA, PRACTICA\_ENOLOXICA, PRODUCTO\_PRACTICA\_ENOLOXICA, CANTIDAD\_PRACTICA\_ENOLOXICA, PRODUCTO\_FINAL y LITROS\_FINAL .*

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

- **CAMPANHA:** indica la campaña, se empleará la campaña correspondiente, por ejemplo 2018-2019.
- **REFERENCIA\_MOVIMIENTO:** número de referencia del movimiento.
- **DATA:** fecha de registro del asiento que se desea importar, se expresa en el formato dd/mm/aaaa, por ejemplo 16/02/2019.
- **PRODUCTO\_PARTIDA:** producto de partida empleado en la práctica enológica (se empleará el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
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 de los envases de partida.
- **LITROS\_PARTIDA:** litros empleados del producto de partida.
- **GRAD\_TOTAL\_PARTIDA:** graduación alcohólica total del producto de partida.



- **GRAD\_ADQUIRIDA\_PARTIDA:** graduación alcohólica adquirida del producto de partida.
- **ACIDEZ\_PARTIDA:** acidez del producto de partida.
- **PRACTICA\_ENOLOXICA:** práctica enológica empleada (se empleará el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
01	Acidificación/Desacidificación	Acidificación/ Desacidificación
02	Edulcoración de producto	Edulcoración de producto
03	Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto	Aumento artificial del grado alcohólico natural del producto
04	Otras prácticas	Otras prácticas

- **PRODUCTO\_PRACTICA\_ENOLOXICA:** producto empleado en la práctica enológica, el producto depende directamente de la práctica escogida en el campo anterior (se empleará el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
01	Edulcoración de producto, Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto	Mosto
02	Edulcoración de producto, Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto	Mosto Concentrado
03	Edulcoración de producto, 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	Otras prácticas	Tratamiento con carbóns de uso enolóxico
21	Otras prácticas	Tratamiento con ferrocianuro
22	Otras prácticas	Tratamiento con dicarbonato de dimetilo
23	Otras prácticas	Utilización de anacos de madeira (quercus)
24	Otras prácticas	Utilización de copolímeros (PVPP-PVIP)
25	Otras prácticas	Utilización de cloruro de plata

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

- **CANTIDAD\_PRACTICA\_ENOLOXICA:** cantidad empleada en la práctica enológica expresada en kg o l dependiendo del producto
- **DOSIS\_PRACTICA\_ENOLOXICA:** dosis empleada en la práctica expresada en g/l.
- **GRAD\_ADQ\_PRACT\_ENOLOXICA\_ANTES:** graduación alcohólica adquirida antes de la práctica (para el tipo de práctica enológica "Otras prácticas" )
- **GRAD\_ADQ\_PRACT\_ENOLOXICA\_DESPOIS:** graduación alcohólica adquirida después de la práctica (para el tipo de práctica enológica "Otras prácticas" )
- **GRAD\_TOTAL\_PRACT\_ENOLOXICA\_ANTES:** graduación alcohólica total adquirida antes de la práctica (para el tipo de práctica enológica "Otras prácticas" )
- **GRAD\_TOTAL\_PRACT\_ENOLOXICA\_DESPOIS:** graduación alcohólica total adquirida después de la práctica. (para el tipo de práctica enológica "Otras prácticas" )
- **PH\_PRACTICA\_ENOLOXICA:** grado ph de la práctica enológica. (para el tipo de práctica enológica "Otras prácticas" )
- **ACIDEZ\_PRACTICA\_ENOLOXICA\_ANTES:** acidez antes de la práctica enológica. (para el tipo de práctica enológica "Otras prácticas" )
- **ACIDEZ\_PRACTICA\_ENOLOXICA\_DESPOIS:** acidez después de la práctica enológica. (para el tipo de práctica enológica "Otras prácticas" )
- **PRODUCTO\_FINAL:** producto final obtenido en la práctica (se empleará el código correspondiente).

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
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 de los envases finales.
- **LITROS\_FINAL**: cantidad obtenida al final del proceso expresada en litros.
- **GRAD\_TOTAL\_FINAL**: graduación alcohólica total final.
- **GRAD\_ADQUIRIDA\_FINAL**: graduación alcohólica adquirida final.
- **DATA\_SAIDA**: fecha de salida, se expresa en el formato dd/mm/aaaa, por ejemplo 16/02/2019.
- **OBSERVACIONES**: campo de texto de entrada libre (máximo 250 caracteres)