



MU

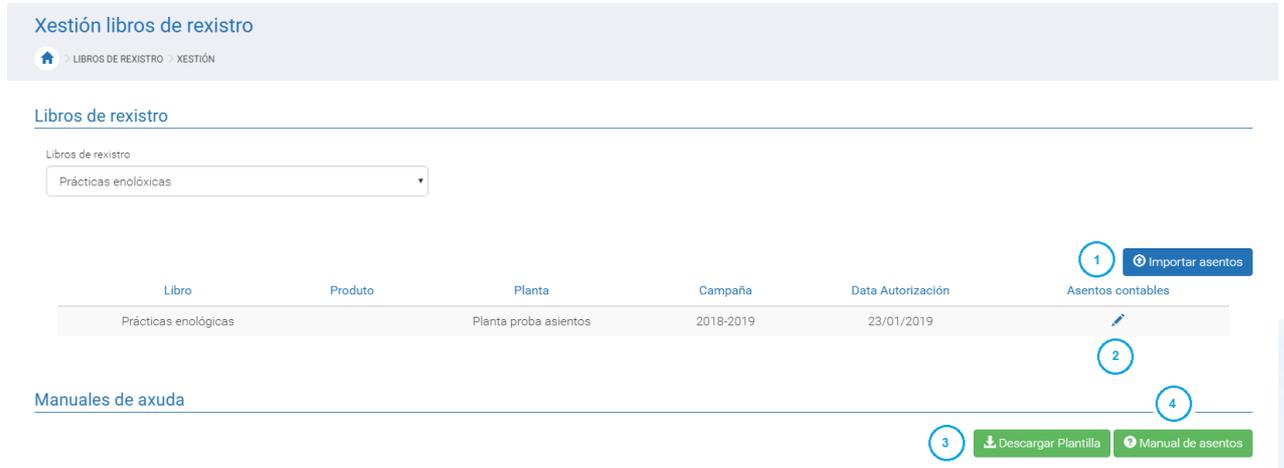
Manual Libros Prácticas enológicas

ACIOS: Contabilidad Vitivinícola

Elaborado por Amtega

Formulario para asientos de Prácticas enológicas

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 enológicas

Libro	Produto	Planta	Campaña	Data Autorización	Asientos contables
Prácticas enológicas		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 Prácticas enológicas.
- 4- **Manual de asientos:** inicia la descarga del manual de asientos de Prácticas enológicas (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

Producto partida: Producto final: Práctica enológica:

Data desde: 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		5

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

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

Producto final

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

Data de saída
dd/mm/aaaa

Observacións

2 3
2 ← Atrás 3 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 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.
- **Cantidad (Kg) (Práctica enológica):** cantidad en kilogramos 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 antes 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.

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

Combinaciones según el valor escogido en el campo “Práctica enológica”:

- Práctica enológica ‘Acidificación/Desacidificación’ - Cantidad añadida (Kg) e Dosis (g/l)

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

- Práctica enológica ‘Edulcoración de producto’ y ‘Aumento artificial do grado alcohólico natural do produto’- Cantidad (L), Dosis (g/l) e Densidad/Grados Brix

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

- Práctica enológica ‘Otras prácticas’. Los campos mostrados dependerán del producto escogido.

Práctica enológica * <input type="text" value="Otras prácticas"/>		
Producto *	Cantidad (L)	Cantidad (Kg)
<input type="text" value="Selecciona"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Cantidad (L) y Cantidad (Kg). Campos disponibles para todos los productos, el usuario deberá escoger el que mas se le adapta.
- Se añade Dosis (g/l) al seleccionar “Tratamiento con carbones de uso enológico”, “ Tratamiento con ferrocianuro” o “ Tratamiento con dicarbonato de dimetilo”
- Se añade Graduación adquirida antes, Graduación adquirida después, Graduación total antes y Graduación total después al seleccionar “Corrección contenido alcohol en vinos y reducción del...”
- Se añade PH, Acidez antes y Acidez después al seleccionar “Tratamientos por electrodiálisis”
- Se añade Acidez antes y Acidez después al seleccionar “Acidificación mediante electromembranas”, “Acidificación mediante intercambio de membranas” o “Desacidificación mediante electromembranas”:

Importación de asientos de prácticas enológicas

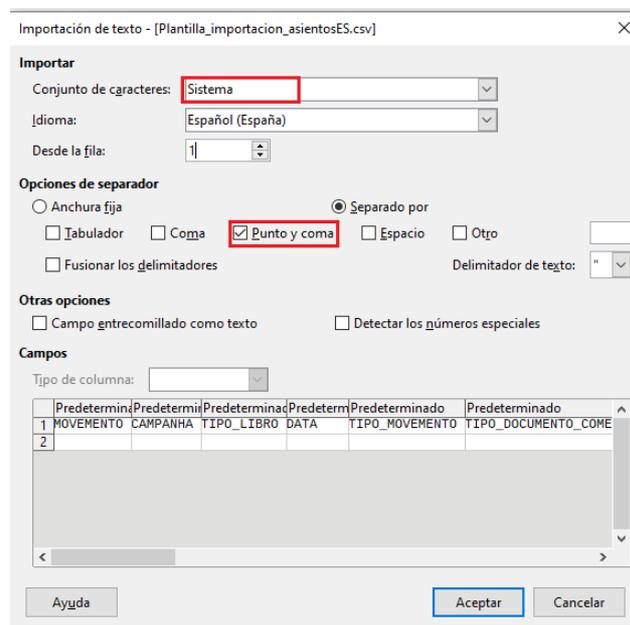
Asiento de prácticas enológicas

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).

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

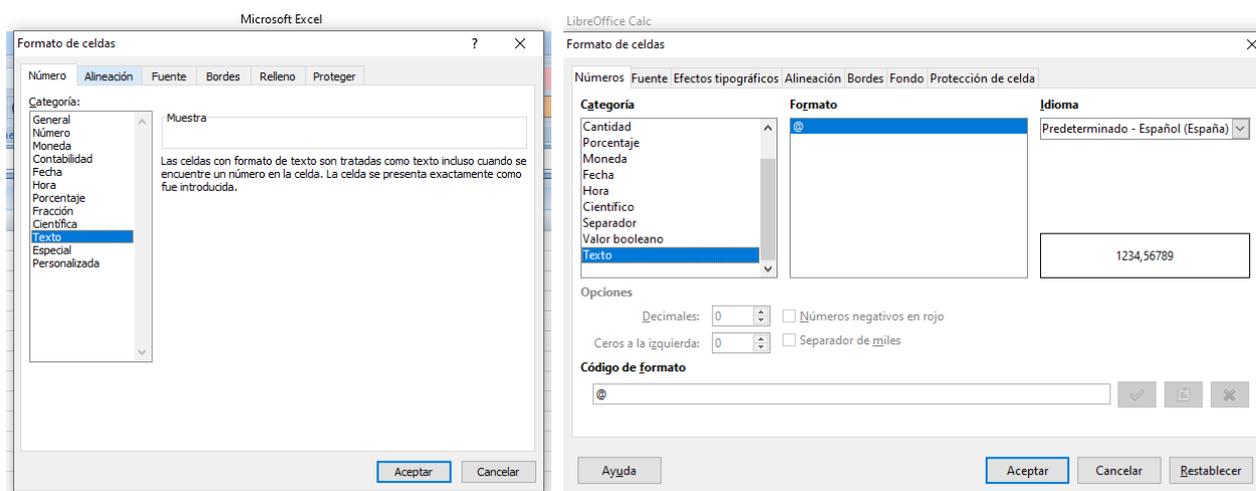


2.- Al cubrir los campos, dependiendo de nuestra configuración del programa, se nos pueden substituir datos automáticamente por otros que no serán válidos para la importación. Por ejemplo:

- 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 (ej: 00054819). Tanto *Excel* como *LibreOffice Calc* 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'.



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
01	Acidificación/Desacidificación
02	Edulcoración de producto
03	Aumento artificial del grado alcohólico natural del producto
04	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)	Práctica enológica	Descripción
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	Tratamento con carbóns de uso enolóxico
21	Otras 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	Otras prácticas	Activadores de fermentación maloláctica
29	Otras prácticas	Tratamento con intercambiadores de catións
30	Otras 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:** cantidad en litros empleada en las prácticas enológicas según los criterios:

Práctica	Uso
Acidificación/Desacidificación	No aplica
Edulcoración de producto	Obligatorio
Aumento artificial del grado alcohólico natural del producto	Obligatorio
Otras prácticas	A elección del usuario (escoger entre L, KG o vacíos)

- **CANTIDADE_PRACTICA_ENOLOXICA_KG:** cantidad en kilogramos empleada en las prácticas enológicas según los criterios:

Práctica	Uso
Acidificación/Desacidificación	Obligatorio
Edulcoración de producto	No aplica
Aumento artificial del grado alcohólico natural del producto	No aplica
Otras prácticas	A elección del usuario (escoger entre L, KG o vacíos)

- **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 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 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)

