

Índice

1. Entrada de uva
2. Concentración de mosto
3. Primera fermentación del mosto
4. Adición del licor de tiraje
5. Segunda fermentación del vino base
6. Degüelle o descube granvás
7. Adición del licor de Expedición
8. Movimiento a otro libro (embotellado-etiquetado)
9. Expedición del vino embotellado

EJEMPLO ELABORACIÓN VINO ESPUMOSO (MÉTODO TRADICIONAL) – GELIBO

A continuación, se muestra un ejemplo de los asientos que habría que hacer en GELIBO para anotar correctamente a nivel contable una elaboración de vino espumoso por el método tradicional o *Champenoise*. El documento no considerará con precisión el detalle de los campos referidos a dosificación de productos enológicos, variedades, recipientes, volúmenes resultantes, subproductos, etc. En caso de duda se deberá consultar a los técnicos encargados de GELIBO.

Secuencia de asientos:

1. **Entrada de uva.** Entrada de tres lotes de uva de variedades blancas para elaboración de vino blanco en el L.0-Entradas y salidas de uva (Imagen 1). Al haber seleccionado la opción *Sí* en el desplegable *Entrada agrupada* no será necesario especificar el polígono y parcela a la que pertenece la uva y posteriormente en los campos *Variedad* y *Color* sólo habrá que señalar una de las dos opciones (o las dos sí así lo desea el usuario) como se puede ver en la Imagen 2, pero debe saberse que en estos casos los Libros de graneles en los que se podrá elaborar el vino serán o bien L.1-Vino sin IG o L.2-Vino varietal. El tipo de salida será agrupada por selección múltiple de asientos (Imagen 3), interna y el destino será el L.1-Vino sin IG (Imagen 3). Se recuerda que, para poder hacer una selección múltiple de varios asientos de entrada de uva, y que, por tanto, su salida sea en un único asiento, dichos asientos de entrada deben tener el mismo lote, en este caso “Vino Espumoso 2025”). Desde la pestaña *Salida* del L0, se seleccionará el asiento creado con el lote de espumoso y se generará la entrada a L1 a través de **Acciones → + Asiento de entrada** (Imagen 5). En el asiento de entrada generado, en el desplegable *Tipo de movimiento*, se especificará *AB-Productos procedentes del estrujado de la uva* (Imagen 6).

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Acceptor	Zona	Lote	Color	Cantidad	Graduación Potencial	Variedad	Estado agrupada	Precio	Municipio	Polígono	Acciones
13484	100458	02/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	Vino Blanco 2025	Blanco	3000	12	-	S	2	8	-	⋮
13487	100457	02/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	Vino Blanco 2025	Blanco	2000	11	-	S	2	38	-	⋮
13456	100456	02/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	Vino Blanco 2025	Blanco	2000	12	-	S	2	35	-	⋮
14275	-	01/08/2025	Sin envío	Ticket de pesada	Zona CH(b)	Vino Espumoso 2025	Blanco	2200	12	-	S	2	4	-	⋮
14274	-	01/08/2025	Sin envío	Ticket de pesada	Zona CH(b)	Vino Espumoso 2025	Blanco	1200	12	-	S	2	3	-	⋮
14240	-	01/08/2025	Sin envío	Ticket de pesada	Zona CH(b)	Vino Espumoso 2025	Blanco	1200	12	-	S	2	2	-	⋮
9326	43572	01/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	LOTE_3_UVA_VerBIS	Tinto	5000	13,55	Tempranillo	N	2	45	45	⋮
9374	30185	01/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	LOTE_7_UVA_BIS	Blanco	4600	11,55	Macabeo	N	2	45	45	⋮
8994	23154	01/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	LOTE_1_UVA_16	Tinto	5000	13,55	Tempranillo	N	2	45	45	⋮
7814	22850	01/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	LOTE_1_UVA_TEMP.	Tinto	30.000	13,55	Tempranillo	N	2	45	45	⋮
7896	22653	01/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	LOTE_7_UVA	Blanco	4600	11,55	Macabeo	N	2	45	45	⋮
7654	22455	01/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	LOTE_4_UVA	Tinto	5000	13,55	Tempranillo	S	2	45	-	⋮
7636	22560	01/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	LOTE_3_UVA_Vari	Tinto	5000	13,55	Tempranillo	N	2	45	45	⋮
7634	22526	01/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	LOTE_2_UVA_GSP	Tinto	5000	13,55	Tempranillo	N	2	45	45	⋮
7579	22084	01/08/2025	Consolidado	Ticket de pesada	Zona CH(b)	LOTE_1_UVA	Tinto	5000	13,55	Tempranillo	N	2	45	45	⋮

Imagen 1. L0-Entrada de uva para elaboración de vino espumoso.

Imagen 2. LO- Asiento de entrada especificando Entrada agrupada.

ID	Fecha	Libro	Expedidor	Cantidad	Variedad
14240	01/08/2025	Vino Espumoso 2...	Sin expedidor	1200	Sin variedad
14275	01/08/2025	Vino Espumoso 2...	Sin expedidor	2200	Sin variedad
14274	01/08/2025	Vino Espumoso 2...	Sin expedidor	1200	Sin variedad

Imagen 3. LO- Selección múltiple de asientos para salida agrupada.

Imagen 4. LO- Asiento de salida indicando libro de destino.

Imagen 5. Detalle pestaña Salida L0 y nuevo asiento Entrada a L1.

Imagen 6. L1- Detalle del asiento de entrada con el *Tipo de movimiento* seleccionado *AB-Productos procedentes del estrujado de la uva*.

- Concentración de mosto.** A continuación, se muestran los pasos a seguir para la realización de la manipulación de concentración de mosto para su posterior empleo como licor de tiraje y expedición. Primero se va a realizar un trasiego de parte de la cantidad del lote inicial. Para realizar un trasiego será necesario señalar desde el asiento creado anteriormente la opción **Acciones → + Asiento de Salida** (Imagen 7). En la pestaña de registro del asiento se deberá indicar como *Tipo de movimiento* la opción *I – Trasiago* (Imagen 8), generando posteriormente su posterior asiento de entrada (Imagen 9), indicando el nuevo depósito al que irá el lote de vino (Imagen 10). Desde el anterior lote se realizará la salida (Imagen 11), indicando en el desplegable *Tipo de movimiento* la opción *AS - A Manipulaciones* (Imagen 12). Para llegar a la ventana en donde se genera la manipulación es necesario crear el movimiento **Acciones → + Manipulación** desde el asiento del lote principal (Imagen 13). Una vez en la ventana emergente del L10 habrá que indicar la opción de *Tipo de Manipulación* como *Concentración de mosto* (Imagen 14). Es importante que una vez realizada la manipulación se realice la entrada del nuevo lote creado de nuevo al Libro de graneles de origen correspondiente (en este caso, de nuevo al L1). Para ello, se deberá seleccionar desde el L10 **Acciones → + Asiento de Entrada** (Imagen 15), registrándose de esta manera el correspondiente asiento de entrada del nuevo lote generado, señalando en el *Tipo de movimiento* la opción *AR - De Manipulaciones* (Imagen 16).

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Acción/Ala...	Expedición...	Expedición...	Zona	Zona...	Movimiento	Lote	Producto...	Color	Producto...	Cantidad	Recipientes	Ordenación	Densidad	Linea IUS	Lote...
10081		01/08/2025	Sin envío				Zona CIII(b)	N	Productos proc...	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	10000001425...	3580	DEPQUAEPU...	12	1,09		

Imagen 7. Detalle pestaña Entrada L4 y nuevo asiento Salida L1.

Libros / Movimiento vino sin DOP/IGP Crear

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Asiento: Salida Fecha de movimiento: 03-08-2025 Tipo de movimiento: I - Trasiego

Producto vitivinícola: Mosto de uva Color: Blanco Cálculo: Sin DOP/IGP

Cantidad: 2250 L

Leve: Vino Espumoso 2025

Zona: Zona CH(b) Zonas múltiples: No

Densidad potencial/alcohol: 12 % Densidad: 1,09 g/cm³

Recipiente: DEPQUAESPUMOS01 Cantidad: 2250 L

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Imagen 8. L1- Detalle asiento de salida con el Tipo de movimiento seleccionado I – Trasiego.

Buscar asiento: espumo

Entrada Salida Cierre Envío

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Acciones	Referencia	Destinatario	Destinatario Social	Destino	Zona	Zona Múltiple	Movimiento	Leve	Producto Vitivinícola	Color	Producto RIS	Cantidad	Recipiente	Graduación	Densidad	Lin RIS	Acciones	
16082		03/08/2025	Sin envío					Zona CH(b)	N	Trasiego	Vino Espumoso	Mosto de uva	Blanco	13000001425...	2250	DEPQUAESPU...	12					+ Asiento de entrada + Manipulación Editar Dar de baja

Imagen 9. Detalle pestaña Salida L1 y nuevo asiento Entrada L1.

Libros / Movimiento vino sin DOP/IGP Crear

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Asiento: Entrada Fecha de movimiento: 03-08-2025 Tipo de movimiento: I - Trasiego

Producto vitivinícola: Mosto de uva Color: Blanco Cálculo: Sin DOP/IGP

Cantidad: 2250 L

Leve: Vino Espumoso 2025.2

Zona: Zona CH(b) Zonas múltiples: No

Densidad potencial/alcohol: 12 % Densidad: 1,09 g/cm³

Recipiente: DEPQUAESPUMOS02 Cantidad: 2250 L

Observaciones:

Imagen 10. L1- Detalle asiento de entrada con el Tipo de movimiento seleccionado I – Trasiego.

Buscar asiento: espumo

Entrada Salida Cierre Envío

Selección múltiple

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Acciones	Referencia	Expendedor	Expendedor Social	Zona	Zona Múltiple	Movimiento	Leve	Producto Vitivinícola	Color	Producto RIS	Cantidad	Recipiente	Graduación	Densidad	Lin RIS	Lin Cati	Acciones	
16083		03/08/2025	Sin envío					Zona CH(b)	N	Trasiego	Vino Espumoso	Mosto de uva	Blanco	13000001425...	2250	DEPQUAESPU...	12	1,09				+ Asiento de salida + Manipulación Editar Dar de baja
16081		01/08/2025	Sin envío					Zona CH(b)	N	Producto proc...	Vino Espumoso	Mosto de uva	Blanco	13000001425...	3500	DEPQUAESPU...	12	1,09				

Imagen 11. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida L1.

Libros | Movimiento vino sin DOP/IGP **Crear**

Libro 0

Libro 1 **Movimiento de vino sin DOP/IGP**

Libro 2 Asiento* Fecha de movimiento* 04-08-2025 Tipo de movimiento* AS - A Manipulaciones

Libro 3 Recipiente* 1234

Libro 4

Libro 5 **Producto vitivinícola**

Libro 6 Producto vitivinícola* Mosto de uva Color* Blanco Cofre* Sin DOP/IGP

Libro 7 Cantidad* 1333 L Tipo* Vino Espumoso 2025

Libro 8 Escogido* No Zona* Zona CIII(b) Zona múltiple* No

Libro 9 Graduación potencial/alcohol* 12 % Densidad* 1,09 g/cm³

Libro 10 Otras menciones

Libro 11

Registro de recipientes

Enviós

Consolidaciones

Recipientes

Recipientes

Recipiente	Cantidad
DEPQUAESPUMOSO1	1333 L

Observaciones

Observaciones* Guía Vino Espumoso

Imagen 12. L1- Detalle asiento de salida AS – A Manipulaciones.

Libros | esp

Libro 0

Libro 1 **Salida**

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Acciones	Referencia	Destino	Zona	Zona (Cofre)	Movimiento	Letra	Producto Vitivinícola	Color	Producto ES	Cantidad	Recipientes	Graduación	Densidad	Acciones	
16005	04/08/2025	Sin envío				L10 Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...		Mosto de uva	Blanco	130000001425...	1333	DEPQUAESPUMOSO1	12			Asiento de entrada
16002	03/08/2025	Sin envío					Zona CIII(b)	N	Trasego		Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPQUAESPUMOSO1	12		

Elementos por página: 30 1-2

Editar Dar de baja

Imagen 13. Detalle pestaña Salida L1 y nuevo asiento Entrada L10 (+Manipulación).

Libros | Registro de manipulaciones **Crear**

Libro 0

Libro 1 **Registro de manipulaciones**

Libro 2 Asiento* Registro Fecha de movimiento* 04-08-2025 Tipo de manipulación* Concentración de mosto

Libro 3 Recipiente* 1234 Nombre* No

Libro 4

Libro 5 **Producto vitivinícola inicial**

Libro 6 Producto vitivinícola* Mosto de uva Color* Blanco Cofre* Sin DOP/IGP

Libro 7 Cantidad* 1333 L Tipo* Vino Espumoso 2025

Libro 8 Graduación potencial/alcohol* 12 % Densidad* 1,09 g/cm³

Libro 9 Zona* Zona CIII(b) ID* 13000000142501000123400000039

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Enviós

Consolidaciones

Variedades del producto inicial

Variedades

Recipientes del producto inicial

Recipiente	Cantidad
DEPQUAESPUMOSO1	1333 L

Productos vitivinícolas incorporados

Producto vitivinícola incorporado

Productos enológicos incorporados

Producto enológico incorporado

Producto vitivinícola final

Producto vitivinícola* Mosto de uva Color* Blanco Cofre* Sin DOP/IGP

Cantidad* 700 L Tipo* Vino Espumoso 2025

Graduación potencial/alcohol* 12 % Densidad* 1,33 g/cm³

Zona* Zona CIII(b)

Variedades del producto final

Variedades

Recipientes del producto final

Recipiente	Cantidad
DEPQUAESPUMOSO1	700 L

Observaciones

Observaciones* Guía Vino Espumoso

Imagen 14. L10- Detalle asiento de manipulación con el Tipo de manipulación seleccionada Concentración de mosto.

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Manipulación	Lote	Producto Vinícola	Color Inicial	Cantidad Inicial	Evologeo Inicial	Producto US Inicial	Cantidad Inicial	Recipientes Inicial	Grado Alcohólico	Densidad Inicial	Acciones
9738	-	04/08/2025	Sin envío	Concentración de m...	Vino Espumoso 2025	Mosto de uva	Blanco	Sin DOP/IGP	N	1300000014250100...	1320	DEPUQAESPUMOS...	12	1.09	<ul style="list-style-type: none"> Asiento de entrada Registro de producto Editar Dar de baja

Imagen 15. L10-Detalle del registro de manipulación *Concentración de mosto*.

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Fecha de movimiento: 04/08/2025 | Tipo de movimiento: AR - De Manipulaciones

Producto vinícola: Mosto de uva | Cantidad: 700 L | Lote: Vino Espumoso 2025

Zona: Zona CIII(b) | Zona manip: No | Grado alcohólico: 12 %

Densidad: 1.33 g/cm³ | Tipo elaboración: Tipo elaboración

Recipiente	Cantidad
DEPUQAESPUMOS01	700 L

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Imagen 16. L1- Detalle asiento de entrada con el *Tipo de movimiento* seleccionado *AR - De Manipulaciones*.

- Primera fermentación del mosto.** Desde el asiento generado tras el trasiego y a través de **Acciones-> + Manipulación** (Imagen 17), se podrá indicar a la aplicación GELIBO el *Inicio de fermentación alcohólica en ausencia de orujos* (incluido en el desplegable *Tipo de manipulación*), tal y como muestra la Imagen 18. Una vez transcurrida la fermentación alcohólica sobre el mismo asiento, utilizando la secuencia **Acciones → + Asiento de salida**, y sobre el producto **mosto de uva** (a seleccionar en la ventana emergente), se creará un nuevo asiento cuyo *Tipo de movimiento* se corresponderá con *G-Descube* (Imagen 19), el cual permitirá la salida del mosto que se ha sometido a fermentación. En la pestaña de *Salida* se localizará el asiento generado y se procederá a crear su correspondiente asiento de entrada, **Acciones → + Asiento de entrada** (Imagen 20). En el asiento a generar se podrán modificar los distintos campos que se consideren necesarios, principalmente el relativo al producto vitivinícola, que a partir de ahora será **vino** (Imagen 21).

The screenshot shows a table with columns: Identificador, Nº asiento, Fecha, Acreditación, Expediente, Expediente Social, Zona, Zona Múltiple, Modelo, Lote, Producto Vitivinícola, Color, Producto UVE, Cantidad, Recipientes, Graduación, Densidad, and Lías SUS. A row with ID 16083 is highlighted in green. A context menu is open over this row, showing options: 'Asiento de salida', 'Manipulación', 'Editar', and 'Dar de baja'.

Imagen 17. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida a L10 (+Manipulación).

The screenshot shows the 'Registro de manipulaciones' form. The 'Tipo de manipulación' field is set to 'Inicio de fermentación alcohólica en ausencia de orujos'. The 'Producto vitivinícola' section shows 'Mosto de uva' with a color of 'Blanco'. The 'Recipientes' section shows a quantity of 2250 L. The 'Observaciones' section is empty.

Imagen 18. Detalle del asiento de manipulación con el *Tipo de manipulación* seleccionada *Inicio de fermentación alcohólica en ausencia de orujos*.

Libros | Movimiento vino sin DOP/IGP | Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Asiento: Salida | Fecha de movimiento: 13/08/2025 | Tipo de movimiento: G- Descube

RECIP: 1234

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola: Mosto de uva | Color: Blanco | Código: Sin DOP/IGP

Cantidad: 2250 L | Lote: Vino Espumoso 2025.2

Frangos: No | Zona: Zona CIII(b) | Zona múltiples: No

Densidad potencial/alcohólica: 12 % | Alcohol: 1,09 g/cm³

Citas menciones

Recipientes

Recipiente	Cantidad
DEPQUAESPUMOS02	2250 L

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Imagen 19. L1- Detalle asiento de salida indicando como *Tipo de movimiento G- Descube*.

Libros | Salida | Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Columnas

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acompaña Referencia	Empleado NE	Documento Tipo Social	Destino	Zona	Zonas Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Producto ED	Cantidad	Recipientes	Cribación	Densidad	Usos	Acciones
16096		13/08/2025					Zona CIII(b)	N	Descube	Vino Espumoso	Mosto de uva	Blanco	13000001425	2250	DEPQUAESPL	12	1,09		Asiento de entrada
16095	104215	04/08/2025				L19-Merquelen...	Zona CIII(b)	N	A Merquelen...	Vino Espumoso	Mosto de uva	Blanco	13000001425	1332	DEPQUAESPL	12	1,09		Mantención
16092	104214	03/08/2025					Zona CIII(b)	N	Traiego	Vino Espumoso	Mosto de uva	Blanco	13000001425	2250	DEPQUAESPL	12	1,09		Editar

Elementos por página: 20

Imagen 20. L1- Pestaña *Salida*. Secuencia para crear el nuevo asiento de entrada por *G-Descube*.

Libros | Movimiento vino sin DOP/IGP | Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Asiento: Entrada | Fecha de movimiento: 13/08/2025 | Tipo de movimiento: G- Descube

RECIP: 1234

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola: Vino | Color: Blanco | Código: Sin DOP/IGP

Cantidad: 2100 L | Lote: Vino Espumoso 2025.2

Frangos: No | Zona: Zona CIII(b) | Zona múltiples: No

Densidad: 1,09 g/cm³ | Densidad potencial/alcohólica: 1300000142501000123400000040 | Tipo elaboración: No

Citas menciones

Recipientes

Recipiente	Cantidad
DEPQUAESPUMOS02	2100 L

Subproductos

Lote: DEP4 | Cantidad: 150 kg

Imagen 21. L1- Detalle asiento entrada *G-Descube*.

4. Adición de licor de tiraje. Al vino creado en el anterior apartado se le va a incorporar Licor de tiraje para provocar la segunda fermentación del mosto, obteniéndose de esta manera el vino espumoso buscado. Para ello será necesario provocar la salida a manipulaciones tanto del vino como parte del mosto concentrado generado en el apartado 2 (la otra parte será utilizada en la incorporación del licor de expedición). Para ello se realizarán los movimientos de salida de ambos lotes (Imagen 22), indicando en el desplegable *Tipo de movimiento* la opción *AS - A Manipulaciones* (Imagen 23). Para llegar a la ventana en donde se genera la manipulación es necesario crear el movimiento **Acciones → + Manipulación** desde el asiento del lote principal (Imagen 24). Una vez en la ventana emergente del L10 habrá que indicar *Adición de licor de tiraje* como *Tipo de manipulación*, rescatando parte del mosto concentrado que se quiere incorporar al vino original del desplegable *Producto vitivinícola incorporado* (Imagen 25). Es importante que una vez realizada la manipulación se realice la entrada del nuevo lote creado de nuevo al Libro de graneles de origen correspondiente (en este caso, de nuevo al L1). Para ello, se deberá seleccionar desde el L10 **Acciones → + Asiento de Entrada** (Imagen 26), registrándose de esta manera el correspondiente asiento de entrada del nuevo lote generado, señalando en el *Tipo de movimiento* la opción *R - Entrada de vino base* (Imagen 27). Al realizar el proceso de segunda fermentación por el método tradicional el recipiente final de esta manipulación deberán ser botellas.

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acabando Referencia	Transferir NEF	Expedición (origen social)	Zona	Zona Múltiple	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Producto IUS	Cantidad	Recipiente	Cuelación	Densidad	Lote IUS	Lote Cantidad	Acciones	
16097	-	13/08/2025	-	-	-	Zona CR(b)	N	Desolche	Vino Espumoso...	Vino	Blanco	1300000142L	2150	DEPGUAESPUL	12	-	-	-	...	
16098	104211	04/08/2025	-	-	-	Zona CR(b)	N	De Manipulacio...	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	1300000142L	700	DEPGUAESPUL	12	1,33	-	-	+ Asiento de salida	
16083	104213	03/08/2025	-	-	-	Zona CR(b)	N	Trasiego	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	1300000142L	2250	DEPGUAESPUL	12	1,09	-	-	+ Manipulación	
16081	104212	01/08/2025	-	-	-	Zona CR(b)	N	Producto proc...	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	1300000142L	5580	DEPGUAESPUL	12	1,09	-	-	Editar	
																				Dar de baja

Imagen 22. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida L1.

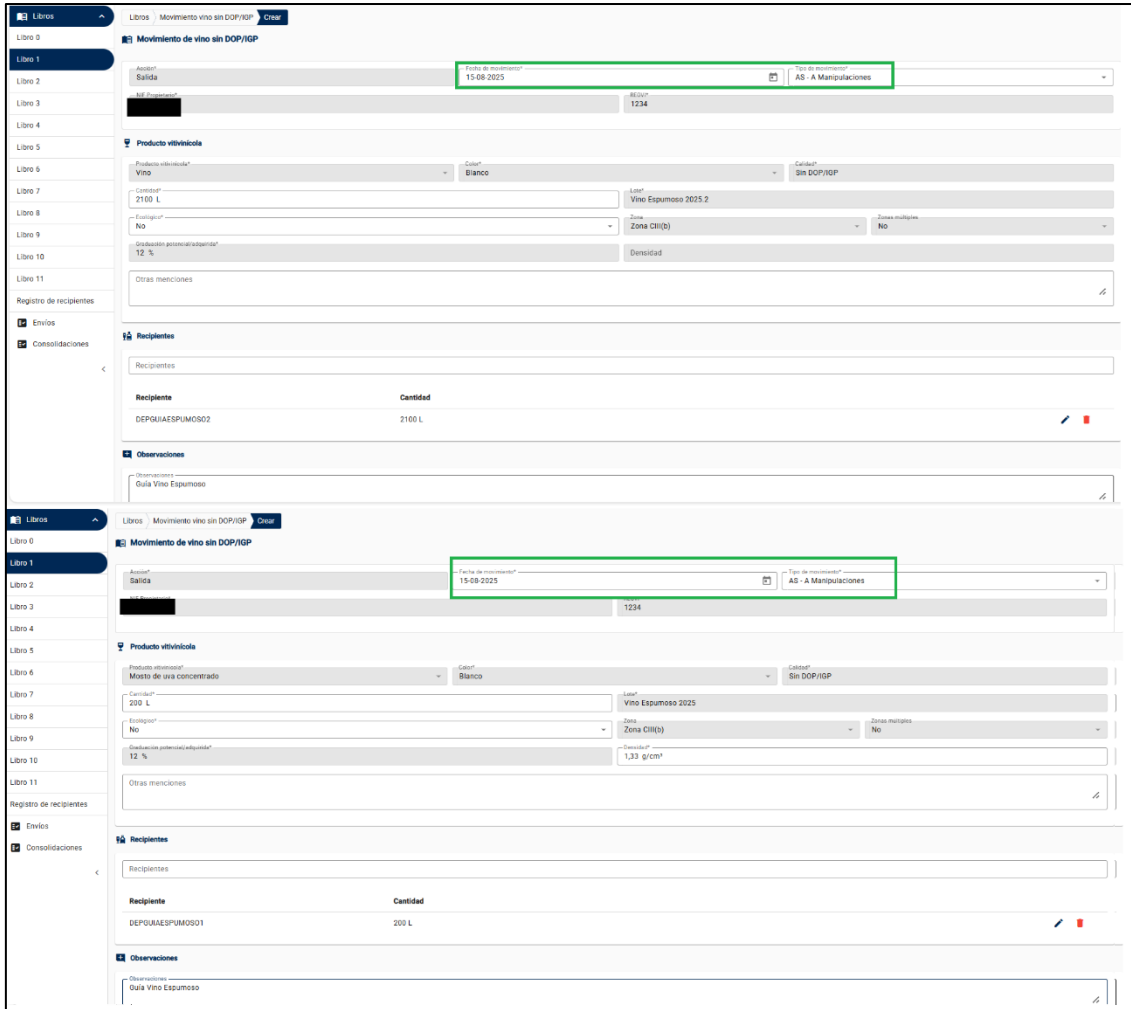


Imagen 23. L1- Detalle asientos de salida AS – A Manipulaciones.

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acompaña Referencia	Destinatario	Destinatario Descripción	Destino	Zona	Zonas Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Producto ED	Cantidad	Recipientes	Densidad	Linea ED	Acciones
16100	-	15/08/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CII(b)	N	A Manipulacion...	Vino Espumoso...	Vino	Blanco	130000001425...	2100	DEPGUAE3PUL...	12	-	Asiento de entrada
16086	-	15/08/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CII(b)	N	A Manipulacion...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	200	DEPGUAE3PUL...	12	1,33	-	Manipulación
16096	-	15/08/2025	-	-	-	-	Zona CII(b)	N	Descube	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPGUAE3PUL...	12	1,09	Editar
16085	104215	04/08/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CII(b)	N	A Manipulacion...	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	1333	DEPGUAE3PUL...	12	1,09	Dar de baja
16082	104214	03/08/2025	-	-	-	-	Zona CII(b)	N	Trasiego	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPGUAE3PUL...	12	1,09	-

Imagen 24. Detalle pestaña Salida L1 y nuevo asiento Entrada L10 (+Manipulación).

Libros > Registro de manipulaciones > 9724 > Edición

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Registro de manipulaciones

Asiento: Registro
Fecha de movimiento: 15-08-2025
Tipo de movimiento: Adición de licor de tiraje

RECIP: 1234
Ejecutado: No

Producto vitivinícola inicial

Producto vitivinícola: Vino
Color: Blanco
Cantidad: 2100 L
Lote: Vino Espumoso 2025.2
Ecología: No
Densidad: 12 %
Zona: Zona CIII(b)
ID (asistencia): 1300000014250100012340000041

Variedades del producto inicial

Recipientes del producto inicial

Recipiente	Cantidad
DEPUIAESPLUMOS02	2100 L

Productos vitivinícolas incorporados

Nombre	Cantidad	Color	Lote	Zona	Recipientes	Variedades
Mosto de uva concentrado	200 L	Blanco	Vino Espumoso 2025	Zona CIII(b)	DEPUIAESPLUMOS01	

Productos enológicos incorporados

Producto enológico incorporado

Producto vitivinícola final

Producto vitivinícola: Vino
Color: Sin DOP/IGP
Cantidad: 2300 L
Lote: Vino Espumoso 2025.2
Ecología: No
Densidad: 12 %
Zona: Zona CIII(b)
ID (asistencia): 1300000014251000012340000029

Variedades del producto final

Variedades

Recipientes del producto final

Recipiente	Cantidad
BOTELLERESPLUMOS01	2300 L

Observaciones

Guía Vino Espumoso

Imagen 25. L10- Detalle asiento de manipulación con el Tipo de manipulación seleccionada Adición de licor de tiraje.

Libros > esp

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Envíos

Columnas

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Manipulación	Lote	Producto Vitivinícola Inicial	Color Inicial	Cantidad Inicial	Ecología Inicial	Producto MS Inicial	Cantidad Inicial	Recipientes Inicial	Gravación Inicial	Densidad Inicial	Acciones
9694		15/08/2025	Sin envío	Adición de licor de tiraje	Vino Espumoso 2025	Vino	Blanco	Sin DOP/IGP	N	13000000142501000	2100	DEPUIAESPLUMOS	12		Asiento de entrada
9740		04/08/2025	Sin envío	Concentración de m. Mosto de uva	Vino Espumoso 2025	Mosto de uva	Blanco	Sin DOP/IGP	S	13000000142501000	1333	DEPUIAESPLUMOS	12		Registro de producto
9721		03/08/2025	Sin envío	Inicio de fermentación	Vino Espumoso 2025	Mosto de uva	Blanco	Sin DOP/IGP	N		2280	DEPUIAESPLUMOS	12		Editar

Elementos por página: 20 | 1/3

Dar de baja

Imagen 26. L10-Detalle del registro de manipulación Adición de licor de tiraje.

Libros > Libros > Movimiento vino sin DOP/IGP > Detalle

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Asiento: Entrada
Fecha de movimiento: 15-08-2025
Tipo de movimiento: R - Entrada de vino base

RECIP: 1234

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola: Vino Base
Color: Blanco
Cantidad: 2300 L
Lote: Vino Espumoso 2025.2
Ecología: No
Zona: Zona CIII(b)
Zona múltiple: No
Densidad: 12 %
ID (asistencia): 1300000014251000012340000029
Tipo elaboración

Recipientes

Recipiente	Cantidad
BOTELLERESPLUMOS01	2300 L

Observaciones

Guía Vino Espumoso

Imagen 27. L1- Detalle asiento de entrada con el Tipo de movimiento seleccionado R - Entrada de vino base.

5. Segunda fermentación del vino base. Desde el anterior asiento creado se registrará la Manipulación *Inicio de fermentación de vino base para elaboración de vino espumoso* mediante **Acciones** → **+ Manipulación** (Imagen 28 e Imagen 29).

Entrada	Salida	Detalle
16089	102905	15/08/2025
16087	103906	13/08/2025
16083	103904	04/08/2025
16083	104213	03/08/2025
16081	104212	01/08/2025

Imagen 28. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida a L10 (+Manipulación).

Registro de manipulaciones

Fecha de manipulación: 17/08/2025

Tipo de manipulación: Inicio de fermentación de vino base para elaboración de vino espumoso

Cantidad: 2300 L

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Imagen 29. Detalle del asiento de manipulación con el Tipo de manipulación seleccionada *Inicio de fermentación de vino base para elaboración de vino espumoso*.

6. Degüelle o descube granvás. Una vez haya pasado el tiempo necesario para que termine la segunda fermentación se realizará la salida por degüelle. Desde el asiento de entrada del vino base se procederá al registro de la salida (Imagen 30) y una vez se genere el asiento se indicará en el desplegable *Tipo de movimiento* la opción *AF - Salida de vino base por fermentación (degüelle o descube granvás)* como se muestra en la Imagen 31. Desde este asiento recién creado habrá que generar la entrada del vino espumoso en el L1 (Imagen 32), señalando en el desplegable *Tipo de movimiento* la opción *U - Entrada por degüelle o descube granvás*, indicando como *Producto vitivinícola* la opción *Vino espumoso* y como *Tipo de elaboración* la opción *Botella* (Imagen 33).

Identificador	N° asiento	Fecha	Acreditación Referencia	Procedimiento	Expediente Social	Zona	Zona Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Programa RUS	Cantidad	Recipientes	Graduación	Densidad	Litros RUS	L1	Acciones
16089	103905	15/08/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Entrada de vino... Vino Espumoso...	Vino base	Blanco	130000001425...	2300	BOTELLEROS...	12	-	-	-	-	Asiento de salida
16097	103906	13/08/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Descube... Vino Espumoso...	Vino	Blanco	130000001425...	2100	DEPGUAESPUL...	12	-	-	-	-	Manipulación
16083	103904	04/08/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	En Manipulación... Vino Espumoso... Mosto de uva c...	Mosto de uva c...	Blanco	130000001425...	700	DEPGUAESPUL...	12	1,33	-	-	-	Editar
16083	104213	03/08/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Trasego... Vino Espumoso... Mosto de uva	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPGUAESPUL...	12	1,09	-	-	-	Dar de baja
16081	104212	01/08/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Productos proc... Vino Espumoso... Mosto de uva	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	3580	DEPGUAESPUL...	12	1,09	-	-	-	Dar de baja

Imagen 30. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida L1.

Asiento: Salidas 25/09/2025

Tipo de movimiento: AF - Salida de vino base por fermentación (degüelle o descube granvás)

Producto vitivinícola: Vino Base, Blanco

Cantidad: 2300 L

Recipientes: BOTELLEROSPUMOSO1, 2300 L

Imagen 31. L1- Detalle asiento de salida AF - Salida de vino base por fermentación (degüelle o descube granvás).

Identificador	N° asiento	Fecha	Acreditación Referencia	Destino	Expediente Social	Zona	Zona Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Programa RUS	Cantidad	Recipientes	Graduación	Densidad	Litros RUS	L1	Acciones
16116	104250	25/09/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Salida de vino b... Vino Espumoso...	Vino base	Blanco	130000001425...	2300	BOTELLEROS...	12	-	-	-	-	Asiento de entrada
16100	104250	15/08/2025	-	-	-	L10 Manipulac... Zona CIII(b)	N	A Manipulación... Vino Espumoso...	Vino	Blanco	130000001425...	2100	DEPGUAESPUL...	12	-	-	-	-	Manipulación
16088	104248	15/08/2025	-	-	-	L10 Manipulac... Zona CIII(b)	N	A Manipulación... Vino Espumoso... Mosto de uva c...	Mosto de uva c...	Blanco	130000001425...	200	DEPGUAESPUL...	12	1,33	-	-	-	Editar
16096	104249	13/08/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Descube... Vino Espumoso... Mosto de uva	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPGUAESPUL...	12	1,09	-	-	-	Dar de baja
16087	104247	03/08/2025	-	-	-	L10 Manipulac... Zona CIII(b)	N	A Manipulación... Vino Espumoso... Mosto de uva	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	1333	DEPGUAESPUL...	12	1,09	-	-	-	Dar de baja
16082	104214	03/08/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Trasego... Vino Espumoso... Mosto de uva	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPGUAESPUL...	12	1,09	-	-	-	Dar de baja

Imagen 32. L1- Pestaña Salida. Secuencia para crear el nuevo asiento de entrada por U - Entrada por degüelle o descube granvás.

Libros | Libros | Movimiento vino sin DOP/IGP | Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Asiento: Entrada

Fecha de movimiento: 25-09-2025

Tipo de movimiento: U - Entrada por degüelle o descube granväs

Producto vitivinícola: Vino espumoso

Color: Blanco

Categoría: Sin DOP/IGP

Cantidad: 2200 L

Lote: Vino Espumoso 2025.2

Envasado: No

Zona: Zona CH(E)

Grado alcohólico: 12.5

Densidad: 13000000142501000123400000045

Tipo de recipiente: Botella

Otras menciones

Recipientes

Recipiente	Cantidad
BOTELLEROS PUMOSO 1	2200 L

Subproductos

Lote: 100 kg

Imagen 33. L1- Detalle asiento de entrada U - Entrada por degüelle o descube granväs.

7. Adición de licor de expedición. Para terminar la elaboración del vino espumoso será necesario la adición del licor de expedición, conformado por sacarosa, alcohol y el resto del mosto concentrado. Para ello, en primer lugar, habrá que adquirir la sacarosa y el alcohol y realizar la posterior salida de estos productos al L10 en el L.11-Productos para Procesos de Elaboración y Prácticas Enológicas (Imágenes 34 – 39). Seguidamente se realiza la salida del mosto concentrado remanente y del vino espumoso (Imagen 40), indicando la opción AS - A Manipulaciones del desplegable Tipo de movimiento (Imagen 41). Desde el lote principal se realizará la salida a manipulación mediante Acciones → + Manipulación (Imagen 42). Ya desde el L10 habrá que indicar la opción Adición de licor de expedición, rescatando todos los productos que habían salido anteriormente (sacarosa, alcohol y mosto concentrado) como se puede ver en la siguiente Imagen 43. Por último, es necesario reincorporar el nuevo lote creado al L1, seleccionando desde el L10 Acciones → + Asiento de Entrada (Imagen 44), registrándose de esta manera el correspondiente asiento de entrada del nuevo lote generado, señalando en el Tipo de movimiento la opción W - Entrada vino espumoso terminado (Imagen 45).

Libros | Libros | Registro de productos para manipulaciones | Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Asiento: Entrada

Fecha de movimiento: 01-08-2025

Producto enológico: Sacarosa

Cantidad: 100

Unidad de medida: Kilogramos

Proveedor: SACT

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Imagen 34. Detalle del asiento de entrada de sacarosa en el L11.

Libros - Registro de productos para manipulaciones - Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Asiento

Fecha de movimiento: 01-08-2025

RECIP: 1234

Producto enológico

Producto enológico: Alcohol

Cantidad: 70

Unidad de medida: Litros

Proveedor

Nº proveedor: 11111111H

Remo social: Alcohol

Observaciones

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Crear

Imagen 35. Detalle del asiento de entrada de alcohol en el L11.

Libros - Buscar asiento

Entrada Salida Cierre

Columnas

Modificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Factura	Proveedor NF	Preventa Bono Social	Producto Enológico	Cantidad	Unidad de Medida	Graduación	Enológico	Acciones
7376	66975	12/12/2025	Consolidado	2	11111111H		Frutas	1	Kilogramos	-	S	
7394	66974	12/12/2025	Consolidado	1	11111111H		Frutas	30	Kilogramos	-	S	
8716	-	01/08/2025	Sin envío	Ab1	11111111H		Alcohol	70	Litros	50	S	
8715	-	01/08/2025	Sin envío	Sac1	11111111H		Sacarosa	100	Kilogramos	-	S	
6099	-	01/08/2025	Sin envío	-	11111111H		Alcohol	1000	Litros	50	S	
6045	-	01/08/2025	Sin envío	1	11111111H		Comercial	10	Kilogramos	-	S	
8555	103859	01/08/2025	Consolidado	2	11111111H		Roble	100	Kilogramos	-	N	
8255	100187	01/08/2025	Consolidado	Tar.1	11111111H		Ácido tartárico	100	Kilogramos	-	N	
5855	30180	01/08/2025	Consolidado	BRP431568755	11111111H		Comercial de alcohol	70	Litros	50	S	
5835	30179	01/08/2025	Consolidado	BRP431568755	11111111H		Comercial de sacarosa	100	Kilogramos	-	S	
5176	22542	01/08/2025	Consolidado	BRP431568755	11111111H		Comercial de alcohol	70	Litros	50	S	
5175	22541	01/08/2025	Consolidado	BRP431568755	11111111H		Comercial de sacarosa	100	Kilogramos	-	S	
5135	22559	01/08/2025	Consolidado	BRP431568755	11111111H		Comercial de ácido tartárico	100	Litros	-	S	

Elementos por página: 20 | 1 - 12 de 12

Imagen 36. Detalle pestaña Entrada L11 y nuevo asiento Salida a L10.

Libros - Registro de productos para manipulaciones - Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Asiento

Fecha de movimiento: 01-10-2025

RECIP: 1234

Producto enológico

Producto enológico: Sacarosa

Cantidad: 100

Unidad de medida: Kilogramos

Observaciones

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Crear

Imagen 37. Detalle del asiento de salida de sacarosa del L11.

Libros - Registro de productos para manipulaciones - Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Asiento

Fecha de movimiento: 01-10-2025

RECIP: 1234

Producto enológico

Producto enológico: Alcohol

Cantidad: 50

Unidad de medida: Litros

Observaciones

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Crear

Imagen 38. Detalle del asiento de salida de alcohol del L11.

Libros

Buscar asiento

Entrada

Salida

Cierre

Buscar asiento

Envío

Columnas

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Factura	Destinatario NIF	Destinatario Nombre Social	Producto Prológico	Cantidad	Unidad de Medida	Gravación	Prológico	Destino	Acciones
Libro 5	8083	14/01/2025	Sin envío	-	-	-	Alcohol	250	Litros	50	N	L 10-Manipulaciones	
Libro 6	7377	68977	12/12/2025	Convalidado	-	-	Oxaliminos de Polivinil...	1	Kilogramos	-	S	L 10-Manipulaciones	
Libro 7	7375	68976	12/12/2025	Convalidado	-	-	Trozos de maderas de ro...	30	Kilogramos	-	S	L 10-Manipulaciones	
Libro 8	8735	-	01/10/2025	Sin envío	-	-	Alcohol	50	Litros	50	N	L 10-Manipulaciones	
Libro 9	8717	-	01/10/2025	Sin envío	-	-	Sacrosas	100	Kilogramos	-	N	L 10-Manipulaciones	
Libro 10	8573	103888	31/08/2025	Convalidado	-	-	Trozos de maderas de es...	1	Kilogramos	-	N	L 10-Manipulaciones	
Libro 11	6076	36224	15/08/2025	Convalidado	-	-	Alcohol	50	Litros	50	S	L 10-Manipulaciones	
Registro de recipientes	6043	36223	15/08/2025	Convalidado	-	-	Sacrosas	100	Kilogramos	-	S	L 10-Manipulaciones	
Envíos	5196	22706	15/08/2025	Convalidado	-	-	Alcohol	50	Litros	50	S	L 10-Manipulaciones	
Convalidaciones	5195	22705	15/08/2025	Convalidado	-	-	Sacrosas	100	Kilogramos	-	S	L 10-Manipulaciones	
	5155	22631	10/06/2025	Convalidado	-	-	Ácido tartárico	100	Litros	-	S	L 10-Manipulaciones	
	8257	100158	07/08/2025	Convalidado	-	-	Ácido tartárico	15	Kilogramos	-	N	L 10-Manipulaciones	
	6101	-	04/08/2025	Sin envío	-	-	Alcohol	80	Litros	50	S	L 10-Manipulaciones	
	6100	-	04/08/2025	Sin envío	-	-	Alcohol	75	Litros	50	S	L 10-Manipulaciones	
	6098	-	04/08/2025	Sin envío	-	-	Bacterias lácticas	1	Kilogramos	-	S	L 10-Manipulaciones	

Imagen 39. Detalle pestaña Salida L11 y nuevos asientos Entrada a L10 (+Manipulación).

Libros

Buscar asiento

Entrada

Salida

Cierre

Envío

Columnas

selección múltiple

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acumulado Referencia	Expediente NIF	Expediente Nombre Social	Zona	Zona Múltiple	Mantenimiento	Línea	Producto Vitícola	Color	Producto IES	Cantidad	Recipientes	Gravación	Densidad	Línea IES	Línea Cantidad	Acciones
Libro 5	16117	104268	25/01/2025	-	-	Zona CIB(8)	N	Entrada por deg...	Vino Espumoso...	Vino espumoso	Bianco	130000001425...	2200	BOTELLERIES...	12	-	-	-	
Libro 6	16081	103905	15/08/2025	-	-	Zona CIB(8)	N	Embudo de vino...	Vino Espumoso...	Vino base	Bianco	130000001425...	2300	BOTELLERIES...	12	-	-	-	
Libro 7	16097	103906	13/08/2025	-	-	Zona CIB(8)	N	Descube	Vino Espumoso...	Vino	Bianco	130000001425...	2100	DEFGIAESP...	12	-	-	-	
Libro 8	16063	103904	04/08/2025	-	-	Zona CIB(8)	N	De Manipulac...	Vino Espumoso...	Mosto de uva c...	Bianco	130000001425...	700	DEFGIAESP...	12	1,33	-	-	
Libro 9	16083	104213	03/08/2025	-	-	Zona CIB(8)	N	Trastrigo	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Bianco	130000001425...	2250	DEFGIAESP...	12	1,09	-	-	
Libro 10	16081	104212	01/08/2025	-	-	Zona CIB(8)	N	Productos proc...	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Bianco	130000001425...	3580	DEFGIAESP...	12	1,09	-	-	

Elementos por página: 25 1 - 6 de 6

Imagen 40. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida L1.

Libros | Movimiento vino sin DOP/IGP | Crear

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Asiento: Salida | Fecha de movimiento: 01-10-2025 | Tipo de movimiento: AS - A Manipulaciones

Producto vitivinícola: Vino espumoso | Color: Blanco | Códigos: Sin DOP/IGP

Cantidad: 2200 L | Descripción: Vino Espumoso 2025 2

Ecología: No | Zona: Zona CIII(b) | Zonas múltiples: No

Densidad potencial/alcohol: 12 % | Densidad

Otras menciones

Registro de recipientes

Enviós

Consolidaciones

Recipientes

Recipiente	Cantidad
BOTELLEROSPLUMOSO1	2200 L

Observaciones

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Libros | Movimiento vino sin DOP/IGP | Crear

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Asiento: Salida | Fecha de movimiento: 01-10-2025 | Tipo de movimiento: AS - A Manipulaciones

Producto vitivinícola: Mosto de uva concentrado | Color: Blanco | Códigos: Sin DOP/IGP

Cantidad: 500 L | Descripción: Vino Espumoso 2025

Ecología: No | Zona: Zona CIII(b) | Zonas múltiples: No

Densidad potencial/alcohol: 12 % | Densidad: 1,33 g/cm³

Otras menciones

Registro de recipientes

Enviós

Consolidaciones

Recipientes

Recipiente	Cantidad
DEFOGIAESPUMOSO1	500 L

Observaciones

Observaciones: Guía Vino Espumoso

Imagen 41. L1- Detalle asientos de salida AS – A Manipulaciones.

Libros | esp

Entrada | **Salida** | Cierre

Columnas

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acronímico Referencia	Destinatario IGP	Densidad Tipo Social	Escudo	Zona	Zona Múltiple	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Producto IGP	Cantidad	Recipientes	Graduación	Densidad	Uso I.S.C.	10 Cuentas	Acciones
16157	-	01/10/2025	-	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...Vino Espumoso...Mosto de uva c...	Blanco	130000001425...	500	DEFOGIAESPUL...	12	1,33	-	-	-	-
16156	-	01/10/2025	-	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...Vino Espumoso...Vino espumoso	Blanco	130000001425...	2200	BOTELLEROS...	12	-	-	-	-	-
16116	104287	25/09/2025	-	-	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Salida de uva b...Vino Espumoso...Vino base	Blanco	130000001425...	2300	BOTELLEROS...	12	-	-	-	-	-
16100	104230	15/08/2025	-	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...Vino Espumoso...Vino	Blanco	130000001425...	2100	DEFOGIAESPUL...	12	-	-	-	-	-
16088	104048	15/08/2025	-	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...Vino Espumoso...Mosto de uva c...	Blanco	130000001425...	200	DEFOGIAESPUL...	12	1,33	-	-	-	-
16096	104249	13/08/2025	-	-	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Descube...Vino Espumoso...Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEFOGIAESPUL...	12	1,09	-	-	-	-
16087	104247	03/08/2025	-	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...Vino Espumoso...Mosto de uva	Blanco	130000001425...	1333	DEFOGIAESPUL...	12	1,09	-	-	-	-
16082	104214	03/08/2025	-	-	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Testeigo...Vino Espumoso...Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEFOGIAESPUL...	12	1,09	-	-	-	-

Registro de recipientes

Enviós

Consolidaciones

Elementos por página: 20 | 1 - 8 de 8

Imagen 42. Detalle pestaña Salida L1 y nuevo asiento Entrada L10 (+Manipulación).

Libros - Registro de manipulaciones - Crear

Registro de manipulaciones

Fecha de realización* 01-10-2025 Tipo de manipulación* Adición de licor de expedición

Producto vitivinícola inicial

Producto vitivinícola* Vino espumoso Color* Blanco Cantidad* Sin DOP/IGP

Cantidad* 2200 L Lote* Vino Espumoso 2025.2 Ecología* No

Elaboración porcentual/calidad* 12 % Densidad Acidez

Zona* Zona CIII(b) ISO 1300000014250100012340000048

Variedades del producto inicial

Recipientes del producto inicial

Recipiente	Cantidad
BOTELLERESPUMOSO1	2200 L

Productos vitivinícolas incorporados

Nombre	Cantidad	Color	Lote	Zona	Recipientes	Variedades
Mosto de uva concentrado	500 L	Bianco	Vino Espumoso 2025	Zona CIII(b)	DEPGUAEESPUMOSO1	

Productos enológicos incorporados

Nombre	Cantidad	Unidad Medida	Graduación
Alcohol	50	Litros	50 %
Sacarosa	100	Kilogramos	-

Producto vitivinícola final

Producto vitivinícola* Vino espumoso Color* Blanco Cantidad* Sin DOP/IGP

Cantidad* 2750 L Lote* Vino Espumoso Terminado 2025 Ecología* No

Elaboración porcentual/calidad* 12 % Densidad Acidez

Zona* Zona CIII(b)

Variedades del producto final

Recipientes del producto final

Recipiente	Cantidad
BOTELLERESPUMOSO1	2750 L

Observaciones

Observaciones* Guía Vino Espumoso

Imagen 43. L10- Detalle asiento de manipulación con el Tipo de manipulación seleccionada Adición de licor de expedición.

Libros - Registrar asiento

Columnas

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Manipulación	Lote	Producto Vitivinícola Inicial	Color Inicial	Cantidad Inicial	Ecología Inicial	Producto NIS Inicial	Cantidad Inicial	Recipientes Inicial	Graduación Inicial	Densidad Inicial	Acciones
9798	-	01/10/2025	Sin envío	Adición de licor de e...	Vino Espumoso 202...	Vino espumoso	Bianco	Sin DOP/IGP	N	1300000014250100...	2200	BOTELLERESPUM...	12		+ Asiento de entrada + Registro de producto ✎ Editar - Dar de baja
9798	104267	17/08/2025	Registrado	Inicio de fermentac...	Vino base	Vino base	Bianco	Sin DOP/IGP	N	-	2300	BOTELLERESPUM...	12		
9724	104242	15/09/2025	Registrado	Adición de licor de e...	Vino	Vino	Bianco	Sin DOP/IGP	N	1300000014250100...	2100	DEPGUAEESPUMOS...	12		
9740	104243	04/08/2025	Consolidado	Concentración de m...	Vino Espumoso 2025	Mosto de uva	Bianco	Sin DOP/IGP	S	1300000014250100...	1333	DEPGUAEESPUMOS...	12		
9721	104241	03/08/2025	Error de consolidac...	Inicio de fermentac...	Vino Espumoso 202...	Mosto de uva	Bianco	Sin DOP/IGP	N	-	2250	DEPGUAEESPUMOS...	12		

Elementos por página 20 1 - 5 de 5

Imagen 44. L10-Detalle del registro de manipulación Adición de licor de expedición.

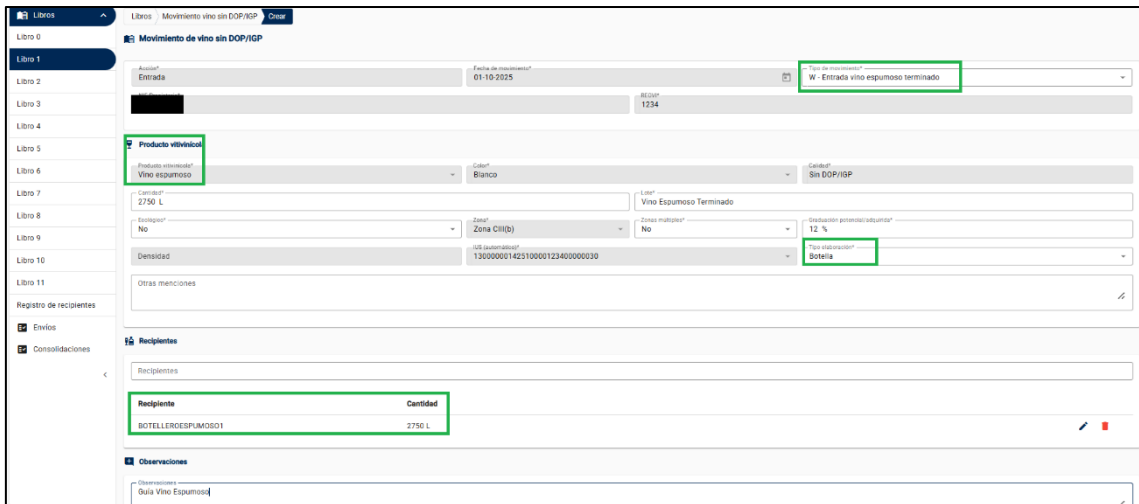


Imagen 45. L1- Detalle asiento de entrada con el *Tipo de movimiento* seleccionado *W - Entrada vino espumoso terminado*.

- Movimiento a otro libro (embotellado – etiquetado).** Una vez el vino espumoso esté finalmente elaborado mediante **Acciones** → **+ Asiento de Entrada** (Imagen 46) se realizará la acción *B - Movimiento a otro libro*, para la realización del embotellado y etiquetado indicando posteriormente en el desplegable Libro destino la opción *L.6- Embotellado-etiquetado vino sin IG* (Imagen 47). Al igual que en ocasiones anteriores, a continuación, será necesario generar el asiento de entrada de este lote en el nuevo libro (Imagen 48). En el asiento a cumplimentar se deberá indicar el *Tipo de movimiento AD - Embotellado-etiquetado* y habrá que especificar el número de envases rellenados, la capacidad de los mismos y la marca comercial bajo la cual se etiquetan (Imagen 49). Dado que en la entrada del L6 el volumen se calcula automáticamente en función del número de envases y su capacidad unitaria, es importante que en la salida del libro de graneles se especifique la cantidad exacta que se va a embotellar para que sea coincidente y no se incurra en un error. La diferencia de volumen se podrá ajustar realizando la salida de dicho volumen desde el L1 (de la misma forma que se puede ver en la anterior Imagen 46) por medio del movimiento *AW - Ajuste a la cuenta de pérdidas* (Imágenes 50 y 51).

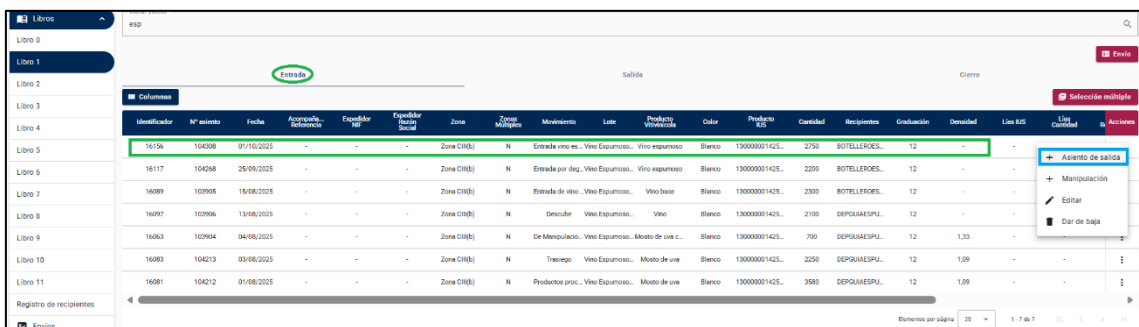


Imagen 46. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida L1.

Libros | Movimiento vino sin DOP/IGP | 16185 | Edición

Libro 0

Libro 1 **Movimiento de vino sin DOP/IGP**

Libro 2 Asiento: Salida Fecha de movimiento: 30/11/2025 Tipo de movimiento: B - Movimiento a otro libro

Libro 3 Recipiente: BOTELLESPUMOS01 Cantidad: 2749,5 L

Libro 4

Libro 5

Libro 6 **Producto vitivinícola**

Libro 7 Producto vitivinícola: Vino espumoso Color: Blanco Calidad: Sin DOP/IGP

Libro 8 Cantidad: 2749,5 L Lote: Vino Espumoso Terminado

Libro 9 Esológico: No Zona: Zona CIII(b) Zona múltiple: No

Libro 10 Graduación potencial/alcohol: 12 % Densidad: 1800000014250100012340000048

Libro 11 Otras menciones:

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Recipientes

Recipiente	Cantidad
BOTELLESPUMOS01	2749,5 L

Destino

Lote destino: L 6-Embotellado-etiquetado vino sin IG

Imagen 47. L1- Detalle asiento de salida con el Tipo de movimiento seleccionado B - Movimiento a otro libro.

Busca asiento: esp

Entrada **Salida** Cierre

Columnas

Identificador	Nº asiento	Fecha	Campaña-Referencia	Destinatario NIF	Destinatario Razón Social	Destino	Zona	Zonas Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Producto IGP	Cantidad	Recipientes	Graduación	Acciones
16120	104328	05/01/2024	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...	esp	Vino	Blanco	130000001425...	2100	ESPU4	12	
16143	104330	04/01/2024	-	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Descube	esp	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	ESPU1	12	
16199	-	30/11/2025	-	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Ajuste a la cue...	Vino Espumoso...	Vino espumoso	Blanco	130000001425...	0,5	BOTELLESPUMOS01	12	
16200	104329	30/11/2025	-	-	-	L 6-Embotellad...	Zona CIII(b)	N	Movimiento a e...	Vino Espumoso...	Vino espumoso	Blanco	130000001425...	2749,5	BOTELLESPUMOS01	12	+ Asiento de entrada
16137	104310	01/10/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...	Vino Espumoso...	Mosto de uva e...	Blanco	130000001425...	500	DEPQUAESPU...	12	+ Manipulación
16136	104309	01/10/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...	Vino Espumoso...	Vino espumoso	Blanco	130000001425...	2200	BOTE	12	+ Editar
16116	104287	25/09/2025	-	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Salida de vino b...	Vino Espumoso...	Vino base	Blanco	130000001425...	2300	BOTE	12	+ Dar de baja
16100	104250	15/08/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...	Vino Espumoso...	Vino	Blanco	130000001425...	2100	DEPQ	12	
16088	104248	15/08/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...	Vino Espumoso...	Mosto de uva e...	Blanco	130000001425...	200	DEPQUAESPU...	12	
16096	104249	13/08/2025	-	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Descube	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPQUAESPU...	12	
16087	104247	03/08/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	1333	DEPQUAESPU...	12	
16082	104214	03/08/2025	-	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Trasiego	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPQUAESPU...	12	

Imagen 48. Detalle pestaña Salida L1 y nuevo asiento Entrada a L6.

Libros | Embotellado sin DOP/IGP | Crear

Libro 0

Libro 1 **Embotellado sin DOP/IGP**

Libro 2 Asiento: Entrada Fecha de movimiento: 30/11/2025 Tipo de movimiento: AD - Embotellado-etiquetado

Libro 3 Recipiente: BOTELLESPUMOS01 Cantidad: 2749,5 L

Libro 4

Libro 5

Libro 6 **Embotellado por encargo**

Libro 7 País: Previnida NIF: Razon social: Direccion:

Libro 8

Libro 9

Libro 10 **Producto vitivinícola**

Libro 11 Producto vitivinícola: Vino espumoso Color: Blanco Calidad: Sin DOP/IGP

Libro 12 Cantidad: 2749,5 L Lote: Vino Espumoso Terminado

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Número de botellas o envases

Número de botellas o envases: 3566 Cantidad unitaria: 0,75 L

Marca comercial

Marca comercial: Vino Espumoso

Imagen 49. L6- Detalle asiento de entrada con el Tipo de movimiento seleccionado AD - Embotellado-etiquetado.

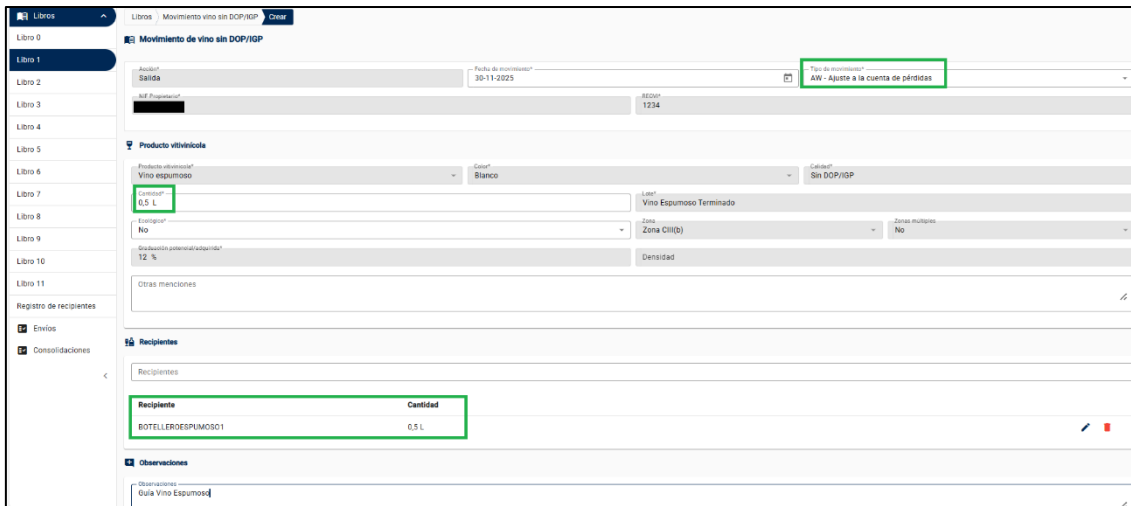


Imagen 50. L1- Detalle asiento de salida con el Tipo de movimiento seleccionado AW - Ajuste a la cuenta de pérdidas.

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acompaña Referencia	Destinatario NIF	Destinatario Razón Social	Destino	Zona	Zonas Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Producto IUG	Cantidad	Recipientes	Graduación	Acciones
16120	104328	05/01/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CRI(B)	N	A Manipulac...	estu	Vino	Blanco	130000001425...	2100	ESPUM	12	
16143	104330	04/01/2025	-	-	-	-	Zona CRI(B)	N	Descube	estu	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	ESPUM	12	
16199	3011/2025	-	-	-	-	-	Zona CRI(B)	N	Ajuste a la cue...	Vino Espumoso...	Vino espumoso	Blanco	130000001425...	0.5	BOTELLERES...	12	
16200	104329	30/11/2025	-	-	-	L6-Embotellad...	Zona CRI(B)	N	Movimiento a o...	Vino Espumoso...	Vino espumoso	Blanco	130000001425...	2749.5	BOTELLERES...	12	
16137	104310	01/10/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CRI(B)	N	A Manipulac...	Vino Espumoso...	Mosto de uva c...	Blanco	130000001425...	500	DEPQUAESPU...	12	
16136	104309	01/10/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CRI(B)	N	A Manipulac...	Vino Espumoso...	Vino espumoso	Blanco	130000001425...	2200	BOTELLERES...	12	
16116	104287	25/09/2025	-	-	-	-	Zona CRI(B)	N	Salida de vino b...	Vino Espumoso...	Vino base	Blanco	130000001425...	2300	BOTELLERES...	12	
16100	104250	15/08/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CRI(B)	N	A Manipulac...	Vino Espumoso...	Vino	Blanco	130000001425...	2100	DEPQUAESPU...	12	
16088	104248	15/08/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CRI(B)	N	A Manipulac...	Vino Espumoso...	Mosto de uva c...	Blanco	130000001425...	200	DEPQUAESPU...	12	
16096	104249	13/08/2025	-	-	-	-	Zona CRI(B)	N	Descube	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPQUAESPU...	12	
16087	104247	03/08/2025	-	-	-	L10-Manipulac...	Zona CRI(B)	N	A Manipulac...	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	1333	DEPQUAESPU...	12	
16082	104214	03/08/2025	-	-	-	-	Zona CRI(B)	N	Traslago	Vino Espumoso...	Mosto de uva	Blanco	130000001425...	2250	DEPQUAESPU...	12	

Imagen 51. Detalle pestaña Salida L1.

9. Expedición del vino embotellado. Desde el recién creado asiento en el L6 se podrá realizar la expedición del vino elaborado en los pasos anteriores (Imagen 52). En el asiento a generar habrá que indicar la información relativa al Documento de acompañamiento (Clase y Referencia), datos respecto al destinatario del vino a expedir (País, Provincia, NIF y Razón social), el número de botellas que se expiden y la marca comercial con la que sale el vino (Imagen 53), dado por finalizado, de esta forma, el proceso de elaboración de Vino Espumoso.

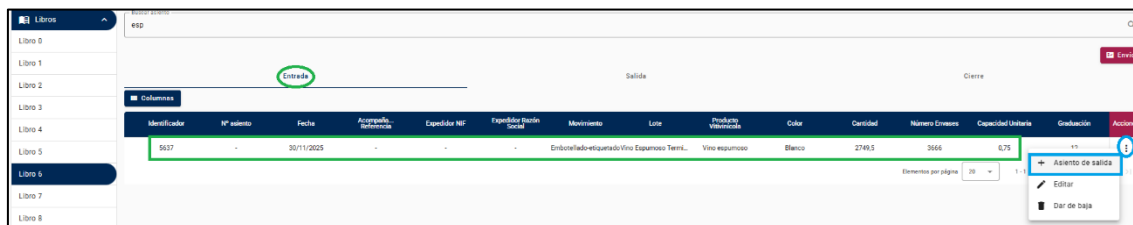


Imagen 52. Detalle pestaña Entrada L6 y nuevo asiento Salida L6.

Libros | Embotellado sin DOP/IGP | **Crear**

Embotellado sin DOP/IGP

Asiento: **Salida** | Fecha de movimiento: **09-12-2025** | Tipo de movimiento: **N - Expedición de producto**

MF Positivo: **1234**

Documento de acompañamiento

Clasif: **Documento con MVV**

Referencia: **E9170201009900**

Destinatario

País: **ESPAÑA** | Provincia: **Toledo**

NIF: **11111111H** | Tipo de envío: **Vino Espumoso**

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola: **Vino espumoso** | Color: **Bianco** | Clasif: **Sin DOP/IGP**

Cantidad (Administración): **2749,5 L** | Envío: **Vino Espumoso Terminado**

Enológico: **No** | Graduación potencial/alcohólica: **12 %**

Otras menciones:

Número de botellas o envases

Número de botellas o envases: **3556** | Capacidad unitaria: **0,75 L**

Marca comercial

Vino comercial: **Vino Espumoso**

Observaciones

Observaciones: **Gala Vino Espumoso**

Crear

Imagen 53. L6- Detalle asiento de entrada con el Tipo de movimiento seleccionado N - Expedición de producto.